



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Il Cacciatore

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigni:** Sangiovese, Cabernet e Merlot

**Tipologia terreno:** Argilloso

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Rosso con riflessi granati

**Profumo:** Note di frutti rossi maturi e delicati sentori di spezie come vaniglia e pepe nero

**Sapore:** Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

**Grado alcolico:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C | 64,4 °F

**Abbinamenti:** Perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati

### Descrizione:

"Il Cacciatore" è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Segue un affinamento in botti di legno e barriques per circa un anno e successivo affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso con riflessi granati. Al naso scatena i profumi tipici dei vitigni e grazie al passaggio nel raffinato legno si sprigionano piacevoli sensazioni fruttate e floreali, fino ad arrivare a spezie delicate come pepe e vaniglia. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua complessità lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti. Viene servito a 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

