- VITICOLTORI DAL 1877 -



Granato

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese
Tipologia terreno: Argilloso
Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata
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 con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti.

Descrizione:
Sangiovese - Granato è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata, passaggio in botti grandi per un anno e successivo affinamento in barrique e poi finale in bottiglia per un periodo di tre mesi. Si presenta di colore rosso con riflessi granati, ed è ottenuto dall'uva Sangiovese. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno 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, arrosti 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