

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877

TRADITIONAL - Sangiovese Toscana Igt



Denominazione: Sangiovese Toscana Igt

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, con delicati sentori di spezie sul finale

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13-13,5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C | 64,4-68°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con il pasticcio di carne

Descrizione:

Sangiovese Toscana Igt 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 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 bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso scatena i profumi di frutti maturi rossi come ciliegia e prugna mature, con delicati sentori di spezie sul finale. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua struttura 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 pasticcio di carne. Viene servito ad una temperatura di 18-20 ° C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9