- VITICOLTORI DAL 1877 -

Il Cacciatore - Magnum Ceralacca

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

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, arrosti 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, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti. Viene servito a 18-20 ° C.