



- 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, 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.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

