



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pian della Sassaia

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese e Cabernet

Tipologia terreno: Argillosa

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Al naso prevalgono le note di frutti rossi, ciliegia, mirtillo e prugna, con delicati sentori di spezie e violetta

Sapore: Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13% vol

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

Abbinamenti: Carni rosse e formaggi non piccanti

Descrizione:

Toscana Rosso Igt "Pian della Sassaia" è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di uve autoctone come Sangiovese e Syrah e vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle proprie bucce e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutti rossi, ciliegia, mirtillo e prugna, con delicati sentori di spezie e violetta. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con grigliate miste e salumi. Da provare con una parmigiana o cinghiale in umido. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

