



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Sangiovese - Gigi Rizzi Collection N°02

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso

Profumo: Ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note fruttate ben definite, ciliegia, mora, prugna e amarena, con richiami floreali di violetta e peonia, a sentori di spezie nere

Sapore: Elegante e raffinato, intenso, persistente e suadente con tannini morbidi e setosi

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Si sposa con primi piatti importanti a base di carne, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di carne rossa e selvaggina a pelo

Descrizione:

"Gigi Rizzi Collection N°02" è la seconda di sei collezioni che saranno la punta di diamante dell'azienda Seiterre, ad edizione limitata. Frutto della passione e dell'amore per il vino di Luigino Rizzi, per gli amici "Gigi", enologo e proprietario dell'azienda Seiterre, che dopo 45 anni di esperienza nel settore viticolo ed enologico ha voluto creare una collezione che andasse a rappresentare tutto ciò che ha imparato nel corso della vita andando a selezionare dei vini rappresentativi delle nostre aziende, in aggiunta al sapere derivante dal fatto di essere la quarta generazione di una famiglia sempre molto impegnata e innamorata del vino.

La "Collection N°02" è un Sangiovese Toscana Igt, frutto della vendemmia 2018, di uva Sangiovese. Un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell'azienda, situati nel cuore della Maremma Toscana, in un paesaggio incontaminato. L'affinamento in barrique, grazie all'utilizzo di legni pregiati di diverse tostature, ha permesso di rispondere in maniera positiva alle aspettative.

Ne risulta un vino sorprendente, perfettamente bilanciato ed equilibrato. Lo spettro olfattivo è particolarmente ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note fruttate ben definite, ciliegia, mora, prugna e amarena, con richiami floreali di violetta e peonia, a sentori di spezie nere dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note vanigliate che rendono "Gigi Rizzi Collection N°02" un vino elegante e raffinato, intenso, persistente e suadente con tannini morbidi e setosi. Ottimo presupposto per un lungo affinamento in bottiglia. Questo Sangiovese Toscana Igt 2018 è molto versatile in cucina, grazie alla sua complessità olfattiva e gustativa si sposa con primi piatti importanti a base di carne, ma non piccanti. Da provare con secondi a base di carne rossa e selvaggina a pelo. E' un ottimo compagno per tutto il pasto e dona una piacevole sensazione di perfetta armonia ed abbinamento con il cibo.



Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

