



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Il Bracere

Denominazione: Rosso Toscano IGT

Vitigni: Sangiovese, Merlot e Cabernet

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

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi aranciati

Profumo: Note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia

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

Grado alcolico: 13%

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

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi, primi piatti saporiti e carni rosse alla brace

Descrizione:

Nasce da un'attenta selezione delle migliori uve della tenuta, coltivate sui dolci pendii delle colline in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa ed è ottenuto con una base di Sangiovese abbinata e Merlot e Cabernet. La vinificazione prevede tempi di contatto tra mosto e bucce prolungati per donare corpo e buone capacità di invecchiamento al prodotto. La maturazione avviene in grandi botti di rovere dove il vino sosta per un lungo periodo. Al naso prevalgono note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia. Il vino che ne deriva ha colore con una buona complessità aromatica caratterizzata da note di vaniglia e cacao. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti saporiti e carni rosse alla brace. Viene servito a 18-20 ° C.



Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

