



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Adamo - a basso contenuto di solfiti

**Denominazione:** Sangiovese Toscano IGT

**Vitigni:** Sangiovese

**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:** Acciaio

**Colore:** Rosso con riflessi aranciati

**Profumo:** Al naso emana profumi molto intensi, prevalgono note fruttate a bacca rossa, con sentori delicati di violetta

**Sapore:** Al palato è fresco armonico e vivace, il suo pregio è avere quantità bassissime di solfiti non vengono aggiunti

**Grado alcolico:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C|62°F

**Abbinamenti:** Perfetto con una grigliata di carne. Ideale con primi piatti a base di carne. Da provare con i crostini toscani e formaggi stagionati

### Descrizione:

"Adamo" un Sangiovese Igt fa parte di un progetto della Cantina Seiterre. "Adamo ed Eva furono creati senza peccato" così come l'uomo creò il vino senza aggiungere solfiti. Da qui il nome di questa collezione di vini creati come la natura li produce. Rappresentano un ritorno all'origine e sono particolarmente adatti per essere consumati da persone sensibili ad allergeni come i solfiti. La qualità di questo vino nasce fin dalla vigna con la selezione dei grappoli migliori di uva Sangiovese, passando attraverso un'attenta condotta delle operazioni in cantina, dalla vinificazione fino alla conservazione. Tale meticolosa cura che interessa l'intero processo di produzione rende il vino libero dalle consuete aggiunte di solforosa, rendendone il suo contenuto bassissimo. Si presenta di colore rosso con riflessi aranciati. Al naso emana profumi molto intensi, prevalgono note fruttate a bacca rossa, con sentori delicati di violetta. Al palato è fresco armonico e vivace, il suo pregio è avere quantità bassissime di solfiti non vengono aggiunti. Perfetto a tutto pasto e con una grigliata di carne. Ideale con primi piatti a base di carne. Da provare con i crostini toscani e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 16-18 °C

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

