



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Ferdinando Magellano

Denominazione: Sangiovese Toscano IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia, prugna e mirtillo, e delicati sentori di spezie e violetta

Sapore: Fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13 % vol

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

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a grigliate di carne e salumi. Da provare con una parmigiana

Descrizione:

Ferdinando Magellano è un sangiovese prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in botte e poi in bottiglia per un periodo di due tre mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno, si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia, prugna e mirtillo, fino ad arrivare a spezie delicate e sentori di violetta. Al palato il gusto è fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico. Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a grigliate di carne e salumi. Da provare con una parmigiana. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

