



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Il Doganiere

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigni:** Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

**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, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Rosso intenso

**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% vol

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

**Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa

### Descrizione:

"Il Doganiere" è un Toscana Igt ed 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 vitigni internazionali come Cabernet e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. 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. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

