

SELACHUS™

SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON TOSCANA I.G.T.

Cépages: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon.

Vignobles: Ruppiano, dans la municipalité de Castelnuovo Berardenga, près de Siena, dans la région du Chianti Classico.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: sable argilo-calcaire.

Vendanges: fin de Septembre, vendanges manuelles.

Vinification: fermentation, macération pendant 15 jours à une température maximale de 28° C. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en barriques avec environ 10 % de bois neuf.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 5 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis.

Nez: fruits mûrs, vanille et réglisse.

Bouche: tanins soyeux, une bonne structure avec une finale élégante.

Accompagnements: charcuterie, tagliatelles aux champignons, gibier.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

