SELACHUS™

TOSCANA ROSSO

Cépages: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

Âge moyen des vignes: 10-15 ans.

Sol: sableux et limoneux.

Vendanges: fin Septembre – début Octobre.

Vinification: la fermentation est réalisée par chaque cépage et tous les cépages sont fermentés avec la vinification traditionnelle en rouge avec des macérations d'environ 15 jours. A la fin de la fermentation, les masses sont réunies et subissent ensemble la fermentation malolactique; le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français, en partie neuves et en partie utilisées pendant un an.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 1 gramme par litre.

Couleur: rouge rubis intense aux reflets violets.

Nez: le nez est très riche avec des notes de prune et de mûre mûres, de cerise noire, de chocolat noir et de réglisse.

Bouche: harmonieuse, avec une excellente structure et des tanins doux. A la dégustation on retrouve toutes les senteurs déjà identifiées lors de l'examen olfactif, le vin est persistant et laisse un savoureux arrière-goût de chocolat noir.

Accompagnements: viandes rouges, charcuteries et entrées structurées.

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

VINI D'ITALIA
19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE