

SELACHUS™

SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON TOSCANA I.G.T.

Grape Varietals: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vineyards: Ruppiano, nel comune di Castelnuovo Berardenga, vicino a Siena, nella zona del Chianti Classico.

Average age of the vines: 25 anni

Soil: Argillo-calcareo con sabbia.

Harvest Period: Fine settembre, raccolta manuale.

Vinification: Fermentazione, macerazione per 15 giorni ad una temperatura massima di 28 °C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques con circa il 10% di legno nuovo.

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 5 grammi per litro

Color: Rosso rubino.

Aroma: Frutta matura, vaniglia e liquirizia.

Palate: Tannini setosi, struttura buona con un finale elegante.

Food Suggestions: Salumi, tagliatelle ai funghi, cacciagione.

Serving Temperature: 16-18 °C

