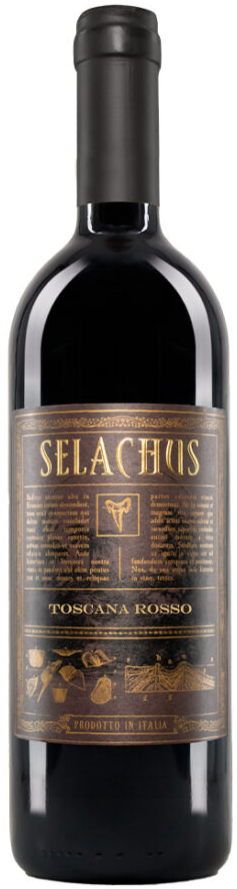
# SELACHUS™




## TOSCANA ROSSO

***Vitigni:*** 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

***Età media delle vigne:*** 10-15 anni.

***Terreno:*** sabbioso e limoso.

***Vendemmia:*** fine Settembre – inizio Ottobre.

***Vinificazione:*** la fermentazione è condotta per singolo varietale e le uve sono fermentate con la tradizionale vinificazione in rosso con macerazioni di circa 15 giorni. A fine fermentazione le masse sono unite e fanno insieme la fermentazione malolattica e in seguito il vino è affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese, in parte nuove e in parte usate di un anno.

***Alcool:*** 14% vol.

***Zucchero:*** 1 grammi per litro.

***Colore:*** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

***Aroma:*** il naso è molto ricco con note di prugna matura e more, amarena, cioccolato fondente e liquirizia.

***Palato:*** armonioso, con un'ottima struttura e tannini dolci. Alla degustazione si possono ritrovare tutti i sentori già individuati all'esame olfattivo, il vino è persistente e lascia un gustoso retrogusto di cioccolato fondente.

***Abbinamento:*** carni rosse, salumi e primi piatti strutturati.

***Temperatura di servizio:*** 16-18 °C.

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