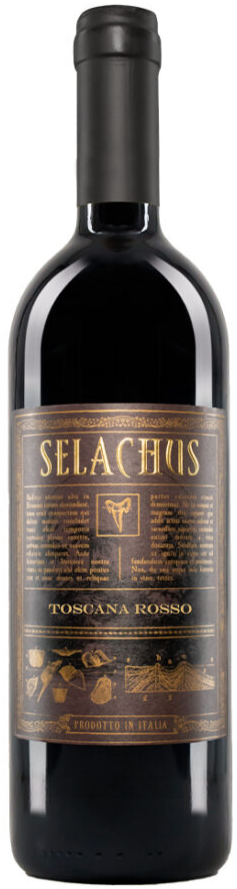
SELACHUS™



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 grammo 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