



“Selciaia è la nostra interpretazione del rosso di Montepulciano D.O.C., un vino giovane e di immediata bevibilità ma con una struttura interessante, che trova la sua migliore prerogativa nei toni fruttati, all’olfatto come al gusto”.

Vitigno:

95% Sangiovese,
5% tra Colorino e Mammolo.

Tecnica di produzione:

Dopo la raccolta a mano, che si svolge solitamente a metà settembre, e dopo la fermentazione in tini di acciaio, il vino viene lasciato a macerare per 10-15 giorni, per poi iniziare il periodo di maturazione, 4 mesi, parte in grosse botti di rovere di slavia e parte in barriques da 225 litri; segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

Caratteristiche del prodotto:

Colore: Il colore è un rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici della freschezza del vino.

Bouquet: Il profumo fragrante e speziato ha sentori delicati di viola, ciliegie, prugne e lamponi, con un elegante retrogusto di liquirizia e vaniglia.

Sapore: Il sapore fruttato con note speziate è asciutto e leggermente tannico.

Gradazione alcolica: 13%

Longevità: 3-5 anni

Numero di Bottiglie Prodotte: circa 100.000 bottiglie annue

Area di produzione:

Questo vino nasce nei nostri vigneti in località Montepulciano, tra le colline più ricche per storia e tradizione vitivinicola, in 10 ettari di vigneto selezionati, a circa 350 metri sul livello del mare.

Servizio:

Il Selciaia è particolarmente indicato per accompagnare carni rosse e bianche, pollami e formaggi, tipo pecorino. Servire a 16-18°C.

