

Selcerossa

Roma DOC Classico



Production: 15.000 bt/year. First Vintage: 2018

Bottle	Vintage	ExW Price	Box	Discount
0,75 L	2019	- €	6/12 bottles	-



varietà di uva

Montepulciano e Syrah, con attenta selezione delle uve.



vigneti

Spalliera, 3500-4000 piante per Ha.



vinificazione

3 mesi in tonneaux – 3 mesi in bottiglia

note di degustazione



Rosso rubino brillante con sfumature violacee accompagna al naso note di frutti rossi, viola, spezie e tabacco biondo. Selcerossa abbraccia il palato con frutta sana, morbida e persistente con tannino ben equilibrato.



temperatura di servizio

16-18 °C



alcool

13,5% vol.



abbinamenti

Carni rosse, stufati e formaggi di media stagionatura



premi

93 pt Luca Maroni Vintage 2019
94 pt Luca Maroni Vintage 2018