



CANTINA DI MONTEFIASCONI



SELVORO
LAZIO
I.G.T.

Selvoro LAZIO I.G.T.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: fruttato che si accompagna a note balsamiche

Palato: fruttato, avvolgente, con tannini ben presenti

Abbinamenti gastronomici: gastronomici: piatti di carne, formaggi stagionati

Formati disponibili: bordolese standard scura da 750 ml.

Rosso importante, fermentazione alcolica svolta completamente in acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per estrarre il colore. Sosta per un breve periodo in barriques di rovere di Il passaggio

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,1 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Grapes: 100% Sangiovese

Color: Ruby red, good transparency with violet highlights

Taste: Fruity bouquet with balsamic undertones

Palate: Fruity and enveloping, with well-defined tannins

Food pairing: Meat dishes, aged cheeses

Packaging: A bold red wine, fermented entirely in stainless steel at controlled temperature, with daily pump-overs to enhance color extraction

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5,1 gr/lt

Serving temperature: 16-18° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONA

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it