

TENUTA  
PARCO DEI MONACI



# SPACCASASSI



**Cépages :** assemblage de Cabernet S. 60%, Merlot et Primitivo.

**Récolte :** Manuelle, mi-septembre

**Vinification :** 6 semaines de fermentation avec les peaux de raisin.

**Vieillessement :** 24 mois dans des tonneaux de 500 litres de chêne français. 24 mois en bouteille

**Alcool :** 14,5%.

## DÉGUSTATION

**Couleur :** Rouge rubis compact

**Nez :** Fruits rouges, violette, coriandre. C'est un vin corsé et complexe qui récompense par de splendides arômes.

**Bouche :** Équilibrée, intense et persistante : Équilibrée, intense et persistante. Les tanins  
Les tanins incroyablement doux produisent un goût ample et élégant. Finale très épicée.

**Accompagnement :** Viandes grillées. Fromages et salades. Vin de méditation, ou avec un cigare.

**Grape varieties:** blend of Cabernet S. grapes 60%, Merlot and Primitivo.

**Harvest:** By hand, mid-September

**Winemaking:** 6 weeks fermenting with grape skins

**Ageing:** 24 months in 500 litres French oak tonneaux. 24 months in the bottle

**Alcohol:** 14,5%

## TASTING

**Colour:** Compact ruby red

**Nose:** Red fruit, violet, coriander. It is a full-bodied and complex wine that rewards with splendid aromas.

**Palate:** Balanced, intense and persistent. Incredibly soft tannins produce a wide and elegant taste. Great spicy finale.

**Pairing:** Grilled meats. Cheeses and salame. Meditation wine, or with a cigar.