



FASSATI

**“SELCIAIA”  
ROSSO DI  
MONTEPULCIANO**  
Denominazione di  
Origine Controllata

“Selciaia” è l’interpretazione che la Fassati dà 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

**ABBINAMENTI**

Può essere vino da tutto pasto se abbinato a primi importanti e secondi leggeri

**BEVIBILITA’**

Da consumare entro 3-5 anni dalla vendemmia

**UVAGGIO**

Sangiovese in massima parte con piccole percentuali di Merlot e Cabernet Sauvignon

**AFFINAMENTO**

L’affinamento di 6 mesi in legno ne valorizza la struttura senza intaccare la forza dei profumi e del sapore che provengono dai vitigni

**“SELCIAIA”  
ROSSO DI  
MONTEPULCIANO**  
*(A controlled appellation)*

“Selciaia” is the interpretation which Fassati gives to its Rosso di Montepulciano DOC wine. A young wine which gives immediate drinking pleasure, but with an interesting structure as well, showing off its fruitiness both on the nose and on the palate

**WITH FOOD**

A wine for the entire meal when matched to important entrées and lighter second courses

**LONGEVITY**

To drink within three to five years of the vintage

**BLEND**

Largely Sangiovese with small percentages of Merlot and Cabernet Sauvignon

**AGING**

The six months of aging in oak strengthens the structure without dominating the forceful aromas and flavors of the grape varieties



**FASSATI**

Via di Graccianello, 3/a  
Fraz. Gracciano, 53045 Montepulciano (SI) Italy  
+39 0578 708708

[www.cantinafassati.it](http://www.cantinafassati.it) - [info@cantinafassati.it](mailto:info@cantinafassati.it)