

Selection
INTERNATIONAL
PREMIUM WINE KIT

Selection International Series features grapes harvested from great winemaking regions outside of North America. Like Selection Original, this premium wine kit contains 100% pure varietal grape juice and varietal grape juice concentrate, while offering the finest varietals from around the world.

ITALIAN SANGIOVESE

Style: Sangiovese (san-joe-VAY-zee) is the go-getter grape of Italy, grown in virtually every province. In Tuscany (Central Italy) where it originated, endless sunshine and well drained mineral soils push it to sublime heights in wines like Brunello di Montalcino and Chianti.

Chianti is a blend of different grapes where Sangiovese plays a supporting role, whereas unblended—as it is in Brunello—it provides an intense, vibrant richness. **Selection International Italian Sangiovese** has a wonderful bright red cherry character overlaying strawberry notes with hints of violets and white pepper. It has medium body and a long, wonderfully smooth, tannic finish; livened by a zing of acidity and toasty oak and as always, a touch of the Tuscan earth.

Harvest conditions: Brix 21.8°, pH 3.55, TA 5.00g/l

Similar Styles: Selection Chianti and Pinot Noir

Food Pairings: Wonderfully food-friendly, Sangiovese is great with veal Parmigiana, pasta with garlic and oil, pizza, blue cheese, Fontina cheese, and fruits such as cherries, figs, plums, and raspberries.

Sweetness Code: 0 (dry)

Body: Medium

Alcohol by Volume: 12%

Oak: 60 gram Toasted Oak

Ageing: Easy to drink young, this wine will open up and express much of its character after six months of ageing.



winexpert[™]
YOUR GUARANTEE OF QUALITY

www.winexpert.com





La gamme **Selection International** met en vedette des cépages provenant des meilleures régions viticoles à l'extérieur de l'Amérique du Nord. Tout comme la gamme Selection original, cette trousse à vin supérieure contient du jus de raisins de cépage pur à 100% et du concentré, tout en offrant les variétés les plus fines du monde entier.

SANGIOVESE ITALIEN

Style : Le Sangiovese est le raisin le plus répandu d'Italie, vendangé dans pratiquement chaque province. En Toscane (Italie centrale) d'où il est originaire, le soleil omniprésent et les sols bien drainés et riches en minéraux l'amènent à atteindre des sommets inégalés pour des vins comme le Brunello di Montalcino et le Chianti.

Le Chianti est un assemblage de différents cépages où le Sangiovese joue un rôle de support, tandis que ce dernier, utilisé seul comme dans le Brunello, confère une richesse vibrante et intense. Le Selection International Sangiovese Italien présente un éclatant caractère de cerise rouge surplombant des notes de fraise aux accents de violettes et de poivre blanc. Ce vin est moyennement soutenu et possède une longue finale merveilleusement ronde et tannique ; vivifiée par une pointe d'acidité et de chêne, ainsi que, comme bien entendu, une touche de terre de la Toscane.

Conditions de récolte : Brix 21.8, pH 3.55, TA 5.00g/l

Styles semblables : Selection Chianti et Pinot Noir

Gastronomie : Étant un vin de repas, le Sangiovese est parfait avec le veau Parmigiana, les pâtes à l'ail, la pizza, le fromage bleu, le fromage Fontina et les fruits tels que les cerises, les figues, les prunes et les framboises.

Code de sucrosité (douceur) : 0 (sec)

Puissance: Moyenne

Alcool : 12%

Chêne : 60 grammes de chêne torréfié

Mûrissement : Facile à boire jeune, ce vin s'ouvrira et exprimera son caractère d'avantage après un vieillissement de six mois.