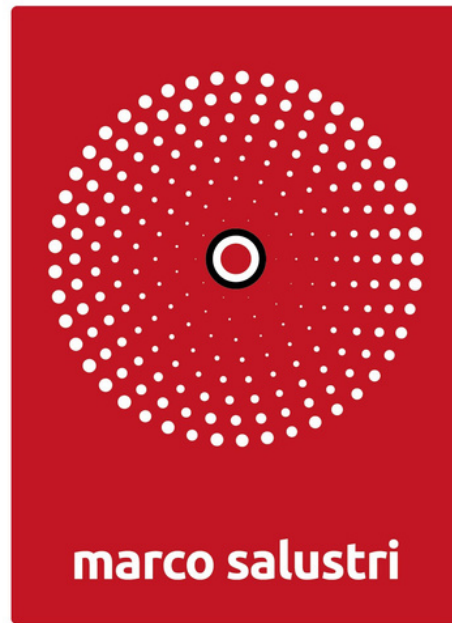


IGT Toscana Rosso

“Marco Salustri”



Vitigno: 100% Sangiovese

Zona di produzione: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR)

Altitudine: 390 m s.l.m.

Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali

Età dei vigneti: 25–35 anni

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre

Vinificazione: Fermentazione naturale, macerazione di 15 giorni in tini di legno

Affinamento: 6 mesi in Steel .

Profumo: Intenso, fruttato, con note di prugna violetta

Colore: Rosso con sfumature violacee

Sapore: Armonico, con tannino morbido e un finale fresco e persistente.

Temperatura di servizio: 12–14°C

Grape variety: 100% Sangiovese

Production area: Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto) – Tuscany

Altitude: 390 m a.s.l.

Soil: Sand with presence of stones and minerals

Vine age: 25–35 years

Harvest: Manual, during the first decade of September

Vinification: Natural fermentation, 15-day maceration in wooden vats

Aging: 6 months in Steel

Nose: Intense and fruity, with notes of plum and violet.

Color: Red with violet reflections

Palate: Harmonious, with velvety tannins and a long, fresh finish.

Serving temperature: 12–14°C (50–54°F).