Salustri

Montecucco Sangiovese – DOCG

“ GROTTE ROSSE ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Sangiovese
Zona di produzione: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR)
Altitudine: 250–400 m s.l.m.
Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali
Età dei vigneti: Oltre 65 anni
Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione naturale, macerazione di circa 20 giorni in tini di acciaio.
Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere, seguiti da 8 mesi in bottiglia.
Colore: Rosso rubino.
Profumo: Intenso, fruttato, con note di prugna, violetta e spezie.
Sapore: Estremamente persistente, con un ritorno sapido/minerale.
Temperatura di servizio: 16–18°C

ENGLISH

Grape Variety: 100% Sangiovese
Production Area: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR), Tuscany, Italy
Altitude: 250–400 metres above sea level
Soil: Sandy, with stones and minerals
Vineyard Age: Over 65 years
Harvest: Hand-picked during the first ten days of September
Vinification: Natural fermentation, with approximately 20 days of maceration in stainless steel tanks.
Ageing: 24 months in large oak barrels, followed by 8 months in bottle.
Colour: Ruby red.
Aroma: Intense and fruity, with notes of plum, violet and spice.
Palate: Exceptionally long-lasting, with a savoury, mineral finish.
Serving Temperature: 16–18°C (60–64°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it