Salustri

Toscana Rosso – IGT

“ Marco Salustri ”



ITALIANO

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 Acciaio.
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

ENGLISH

Grape Variety: 100% Sangiovese
Production Area: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR), Tuscany, Italy
Altitude: 390 metres above sea level
Soil: Sandy soil with 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.
Ageing: 6 months in Steel.
Aroma: Intense and fruity, with notes of plum and violet.
Colour: Red with violet undertones
Taste: Harmonious, with velvety tannins and a long, fresh finish.
Serving Temperature: 12–14°C (50–54°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it