Salustri

Montecucco Rosso – DOC

“ MARLEO ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Sangiovese
Zona di produzione: Poggi del Sasso, Cinigiano (GR) – Toscana
Altitudine: 300–450 m s.l.m.
Suolo: Minerale e Arenaria
Età dei vigneti: 25-35 anni
Vendemmia: Manuale, nella seconda metà di Settembre.
Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di acciaio; macerazione di 15 giorni.
Affinamento: 8 mesi in acciaio
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: Elegante, con note di ciliegia matura, spezie dolci, e sottobosco.
Sapore: Avvolgente, con tannino fine e lunga persistenza.
Temperatura di servizio: 14-16°C

ENGLISH

Grape Variety: 100% Sangiovese
Production Area: Poggi del Sasso, Cinigiano (GR), Tuscany, Italy
Altitude: 300–450 metres above sea level
Soil: Mineral-rich sandstone
Vineyard Age: 25–35 years
Harvest: Hand-picked during the second half of September
Vinification: Spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks, followed by 15 days of maceration.
Ageing: 8 months in stainless steel tanks.
Colour: Deep ruby red with violet hues.
Aroma: Elegant, with notes of ripe cherry, sweet spices and woodland undergrowth.
Palate: Rich and enveloping, with fine tannins and a long, lingering finish.
Serving Temperature: 14–16°C (57–61°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it