Salustri

Toscana Vermentino – IGT
“NARÀ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Vermentino
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: 35 anni
Vendemmia: Manuale, ultma settima di agosto
Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata, macerazione di circa 15 giorni in tini di acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciao, finisce in bottiglia 3 mesi.
Profumo: Sentori di pesca bianca e l'albicocca.
Colore: Un bel giallo paglierino carico, brillante.
Sapore: È sapido, morbido e avvolgente, con un frutto maturo ben presente.
Temperatura di servizio: 12–13°C

ENGLISH

Grape variety: 100% Vermentio
Production area: Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto) – Tuscany
Altitude: 390 m a.s.l.
Soil: Sand with presence of stones and minerals
Vine age: 35 years
Harvest: Manual, last week of august
Vinification: Controlled temperature fermentation, maceration for about 15 days in stainless steel vats.
Aging: 6 months in steel, finisching for 3 months in bottle.
Nose: Hints of white peach and apricot.
Color: A beautiful, deep, and brilliant straw yellow.
Palate: It is savory , smooth, and enveloping, with a well-defined ripe fruit.
Serving temperature: 12–13°C (54–55°F)