Salustri

## Toscana Ciliegiolo – IGT

# “ Numero Due ”




### ITALIANO

**Vitigno:** 100% Ciliegiolo
**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.
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio.
**Profumo:** Al naso domina la frutta rossa fresca, la ciliegia marasca e il lampone.
**Colore:** Rosso tenue
**Sapore:** Armonico, con tannino molto sottile e finale fresco.
**Temperatura di servizio:** 12-14°C

### ENGLISH

**Grape Variety:** 100% Ciliegiolo
**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:** Hand-picked during the first ten days of September
**Vinification:** Natural fermentation.
**Ageing:** 6 months in Steel
**Aroma:** On the nose, fresh red fruit dominates, with notes of marasca cherry and raspberry.
**Colour:** Pale red
**Taste:** Harmonious and fresh, with soft tannins and a fresh finish.
**Serving Temperature:** 12–14°C (50–54°F)