Salustri

Toscana Rosato – IGT

“ ROSÉ DI CHIARA ”



ITALIANO

Vitigno: Mammolo, CIliegiolo, Alicante e altri vitigni autoctoni rossi
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: Pressatura a grappolo intero segue Fermentazione a temperatura controllata, in tini di acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciao, finisce in bottiglia 3 mesi.
Profumo: Ciliegia marasca, fragolina di bosco e lampone.
Colore: Buccia di cipolla
Sapore: È sapido, con una buona struttura.
Temperatura di servizio: 12–13°C

ENGLISH

Grape variety: Mammolo, Ciliegiolo, Alicante and other autoctonal red grapes
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: Whole-bunch pressing followed by controlled temperature fermentation, in stainless steel vats.
Aging: 6 months in steel, finisching for 3 months in bottle.
Color: Onion skin
Nose: Hints marasca Cherry, wild Strawberry and raspbarry.
Palate: It is savory , with good body.
Serving temperature: 12–13°C (54–55°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it