Salustri

Montecucco Sangiovese – DOCG

“ SANTA MARTA ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Sangiovese (clone Salustri)
Zona di produzione: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR)
Altitudine: 250–400 m s.l.m.
Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali
Età dei vigneti: 65 anni
Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione naturale, macerazione di circa 15 giorni in tini di acciaio.
Affinamento: 18 mesi in botte grande di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia.
Colore: Rosso rubino brillante.
Profumo: Intenso, fruttato, con note di prugna, violetta e spezie.
Sapore: Armonico, con tannino morbido e finale fresco e persistente.
Temperatura di servizio: 16–18°C

ENGLISH

Grape Variety: 100% Sangiovese (Salustri clone)
Production Area: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR), Tuscany, Italy
Altitude: 250–400 metres above sea level
Soil: Sandy, with stones and minerals
Vineyard Age: 65 years
Harvest: Hand-picked during the first ten days of September
Vinification: Natural fermentation, with approximately 15 days of maceration in stainless steel tanks.
Ageing: 18 months in large oak barrels, followed by 6 months in bottle.
Colour: Bright ruby red.
Aroma: Intense and fruity, with notes of plum, violet and spice.
Palate: Harmonious, with soft tannins and a fresh, lingering finish.
Serving Temperature: 16–18°C (60–64°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it