Salustri

Toscana Vermentino – IGT

“ SELEZIONE INÉS ”



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 con lieviti indigeni, macerazione di circa 15 giorni in tini di acciaio.
Affinamento: 12 mesi in bottiglia.
Profumo: Sentori di macchia mediterranea, **rosmarino, salvia e ginestra.**
Colore: Un bel giallo paglierino carico, brillante.
Sapore: È sapido e strutturato. Ha una freschezza vibrante che pulisce il palato.
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 with native yeasts, maceration for about 15 days in stainless steel vats.
Aging: 12 months in bottle.
Color: A beautiful, deep, and brilliant straw yellow.
Nose: Hints of Mediterranean scrub, rosemary, sage, and broom.
Palate: It is savory and full-bodied, with a vibrant freshness that cleanses the palate.
Serving temperature: 12–13°C (54–55°F)