Salustri

Montecucco Sangiovese – DOCG

“ TERRE D’ALVIERO ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Sangiovese
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: Oltre 75 anni
Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione di circa 25-30 giorni in tini di acciaio.
Affinamento: 30 mesi in legno, poi in bottiglia per un altro anno.
Profumo: Sentori di tabacco, cuoio, vaniglia, pepe nero con note di prugna.
Colore: Rosso rubino intenso e profondo, leggermente granato.
Sapore: Pieno e avvolgente. Ha una lunga presenza in bocca.
Temperatura di servizio: 16-18°C

ENGLISH

Grape Variety: 100% Sangiovese
Production Area: Poggi del Sasso – Cinigiano (GR), Tuscany, Italy
Altitude: 390 metres above sea level
Soil: Sandy soil with stones and minerals
Vine Age: Over 75 years
Harvest: Hand-picked during the first ten days of September
Vinification: Natural fermentation with indigenous yeasts, followed by maceration in stainless steel vats for approximately 25–30 days.
Ageing: 30 months in wooden barrels, followed by a further year in the bottle.
Aroma: Notes of tobacco, leather, vanilla and black pepper, complemented by hints of plum.
Colour: Deep, intense ruby red with subtle garnet hues.
Taste: Full-bodied and enveloping, with a long-lasting finish.
Serving Temperature: 16–18°C (60–64°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it