Salustri

Toscana Trebbiano – IGT

“ Trebbiano ”



ITALIANO

Vitigno: 100% Trebbiano
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 agosto
Vinificazione: Fermentazione naturale a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio.
Profumo: Profuma di fiori bianchi, mela verde e ha spesso una nota minerale che ricorda la pietra bagnata.
Colore: Giallo paglierino scarico
Sapore: In bocca è dritto, molto fresco e sapido.
Temperatura di servizio: 12-14°C

ENGLISH

Grape Variety: 100% Trebbiano
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: Manual, during the first decade of August
Vinification: Natural fermentation with controlled temperature.
Ageing: 6 months in Steel
Aroma: On the nose, white flowers and green apple, often with a mineral note reminiscent of wet stone.
Colour: Pale straw yellow
Taste: On the palate, it is direct, very fresh, and sapid.
Serving Temperature: 12–14°C (50–54°F)

www.tenutasalustri.it – info@tenutasalustri.it