

Grotte Rosse



| | |
|---------------------------|-------------------------|
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Toskania |
| APELACJA | Montecucco Sangio. DOCG |
| SZCZEP | Sangiovese |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 14,5 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 |
| CERTYFIKATY | Wino biologiczne |

Aromat:

Intensywny rubinowy kolor. Intensywny i trwały aromat, przyjemne nuty maliny, czarna wiśnia, lukrecja, tytoń, goździki.

Smak:

W ustach pełne i skoncentrowane, bardzo eleganckie garbniki, długi przyjemny finisz.

Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz wieprzowy

Salustri

Salustri

AZIENDA AGRICOLA LEONARDO SALUSTRI powstała w latach 60, wino zaczęła produkować w 1996. Winnica leży w samym sercu Toskanii w apelacji Montecucco, zaledwie 15 km od Montalcino. Winnice są zlokalizowane na wzgórzu Poggi del Sasso, gdzie występuje idealny terroir do uprawy ekologicznej. Odpowiednia wysokość n.p.m. i morska bryza, optymalne nasłonecznienie oraz doskonały skład gleby tworzą szczególnie korzystny mikroklimat. Nowe piwnice zbudowano w 1996 r. a w 2006 powiększono i wyposażono w stalowe kadzie z regulacją temperatury oraz dębowe beczki o pojemności ponad 22 hektolitry. Stosowane w produkcji praktyki są zgodne z filozofią minimalnego obchodzenia się z winem, bez żadnych produktów chemicznych. Wina są stabilizowane poprzez dekantację, a fermentacja alkoholowa i malolaktyczna jest spontaniczna. Wina dojrzewają w dużych dębowych beczkach o pojemność 25-50 hektolitrow. Leonardo Salustri i jego syn Marco zarządzają firmą samodzielnie, bez konsultantów. Winnica jest certyfikowana jako ekologiczna od 1994 roku.