

## Rose Di Chiara



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	13.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGT
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Różowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Delikatny zapach dojrzewających w słońcu czerwcowych truskawek oraz pierwszych letnich białych kwiatów.

### Smak:

Wyczuwalna słodycz truskawki i świeżość rabarbaru jest dobrze balansowana kwasowością zielonego jabłka.

### Potrawy:

Kremowe zupy, makaron aglio e olio

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.