

FATTORIA MONTELLORI



SALAMARTANO Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Merlot

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Varietà: Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 25% e Merlot 10%

Provenienza: Cerreto Guidi.

I vigneti sono localizzati nella zona di Cerreto Guidi a 150 metri s.l.m.

I vigneti di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono su terreni sciolti e ricchi di scheletro e fossili. Il vigneto di Merlot ha un suolo ricco di argilla.

Vinificazione: Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28 °C per un periodo di ca. 28 giorni.

Elevazione: L'affinamento avviene in Barrique di rovere francese con il 60% di legno nuovo, per circa 14 mesi. Le diverse tipologie di barrique garantiscono una perfetta evoluzione del vino.

Note gustative: Colore porpora con riflessi granati, di grande intensità.

Al naso si presenta potente con note di cassis e tabacco. Lungo e potente, è un vino di grande finezza e longevità.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 7000 btl

Abbinamenti consigliati: Carni stufate, arrosti e selvaggina. Carni rosse importanti in genere.