

Santa Marta



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
APELACJA	Montecucco Sang. DOCG
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino biologiczne

Więcej informacji:

Intensywny rubinowy kolor. Eleganckie i złożone aromaty: owocowe i korzenne, czarnej wiśni oraz tytoniu. W ustach skoncentrowane, z dojrzałymi taninami.

Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia

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 hektolitrów. Leonardo Salustri i jego syn Marco zarządzają firmą samodzielnie, bez konsultantów. Winnica jest certyfikowana jako ekologiczna od 1994 roku.