

Bianco



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5 lat
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
APELACJA	Toscana IGP
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe

Więcej informacji:

Bardzo mała produkcja, ręczny zbiór i spontaniczna fermentacja. Aromat cytrusów, brzoskwiń i dzikich ziół. W ustach bogate, okrągłe i dojrzałe, z posmakiem brzoskwiń i lekką słonością.

Potrawy:

Dorada w soli, krewetki z czosnkiem

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.