

Rose Di Chiara



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

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.