

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



SALVADORI CESARE SNC

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

SUPER TUSCAN IGT 'BACCAROSSA'.

SALVADORI

Vino di punta dell'Azienda, Toscana igt Salvadori e? un ottimo esempio di espressione di un territorio utilizzando anche vitigni internazionali. Le uve di Cabernet e Merlot, fortemente caratterizzate dal nostro terroir, danno un vino particolarmente adatto al lungo affinamento in legno. Questo è un vino che racchiude in se? la grande godibilità? di un blend internazionale e la potenza ed il fascino di un territorio unico.

UVAGGIO: 40% Sangiovese. 30% Cabernet. 30% Merlot. (Differenti percentuali in base alle annate)

GRADO: 14,00% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è per i primi 10-12 mesi in botti di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, ed infine di 6-8 mesi in bottiglia.

SAPORE: Ampio e complesso bouquet di bacche (more e mirtilli), cacao e cannella. Corpo pieno, armonico di complessità palpabile, tannini solidi ma ancora setosi e retrogusto di lunga durata, piacevolmente fruttato, coerente con il suo bouquet.

COLORE: Colore granato brillante intenso con leggeri riflessi viola.

ABBINAMENTI: Primi piatti con sughi di selvaggina, carni arrosto speziate, stracotti, civet, formaggi stagionati e per chi vuole osare... cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

FORMATI: Bottle 750 ml.