



# Salamartano

Toscana IGT 2010

**Fattoria Montellori**

---

Il Salamartano Toscana Igt è uno dei più importanti prodotti della Fattoria Montellori. Il nome lo deve al salone delle armi del Castello di Fucecchio. Salamartano, infatti, sta per Sala di Marte che, nel castello, è appunto quella in cui venivano custodite le armi. Si tratta di un grandissimo cabernet che la sua storia l'ha iniziata nel 1982.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Cerreto Guidi
<b>Vitigno</b>	Cabernet Sauvignon 65% ;Cabernet Franc 25% ;Merlot 10%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino intenso con riflessi granati
<b>Gusto</b>	All'assaggio esprime una materia sapida e ben delieneata accompagnata da qualche sfumatura fine di vaniglia. il tannino è già ben integrato, ritorna il frutto affiancato da una speziatura fine dagli influssi orientali. Buona struttura e persistenza
<b>Profumo</b>	Profondo ma non estremo, il bouquet è subito aperto. Rivela note di prugna, mora, ciliegia nera matura, ribes nero, cacao, tabacco, humus vegetale maturo
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	150 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argillosi
<b>Vinificazione</b>	Fermentano con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28 °C
<b>Maturazione</b>	Le uve maturano in acciaio per circa 28 giorni
<b>Affinamento</b>	In barrique di rovere francese con il 60% di legno nuovo, per circa 14 mesi.