



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino intenso con riflessi granati
Gusto	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
Profumo	Profondo ma non estremo, il bouquet è subito aperto. Rivela note di prugna, mora, ciliegia nera matura, ribes nero, cacao, tabacco, humus vegetale maturo
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	18°C

DATI DI PRODUZIONE

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