

LEONARDO SALUSTRI ROSSO 2022 75CL 3.143.540			CROMBÉ
APPELLATIE	LAND	CÉPAGE(S)	REGIO
Montecucco DOC	Italië	Sangiovese 90% Cilliegolo 10%	Toscana
SUB-REGIO	TYPE WIJN		
Maremma	Rood		
GUSTATIEF			
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER		
Nee	Droog		
AFSLUITING			
Kurk			
SERVEERTEMPERATUUR			
16-18°C			
VINIFICATIE			
MATURATIE			
Hout			

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Azienda Salustri ligt in de Toscaanse (veelal onderschatte maar opkomende) MontecuccoDOCG appellatie, vlakbij de vulkanische hellingen van Monte Amiata. In 2011 werd Montecucco erkend als DOCG, een mijlpaal die Salustri's opmars onderstreepte, met wijnen die zich onderscheiden door hun verfijnde complexiteit. Salustri zet vol in op biologische landbouw, wat resulteert in pure Sangiovese-wijnen met een kenmerkende 'vulkanische' mineraliteit, rafijn fruit en frisse zuren. Een hoogtepunt in hun assortiment is de Ciliegiole, een elegante rode wijn die zich kenmerkt door zijn sappige kersenfruit, subtiele kruidigheid en zachte tannines, perfect in balans met de terroir van de regio. Salustri's toewijding aan elegantie en kwaliteit maakt ze een fantastische ontdekking voor zij die op zoek zijn naar onderscheidende Toscaanse parels, iets wat bij de wijngidsen vandaag niet meer onderbelicht blijft.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk