



FASSATI

**“SALARCO”**  
**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA**  
**D.O.C.G**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montepulciano

**UVAGGIO:** 95% Sangiovese; 5% Canaiolo

**SUOLO:** Argilloso, limoso, moderatamente calcareo

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** Guyot con suolo lavorato

**ALTITUDINE:** 400 mt.

**MICROCLIMA:** temperato, caratterizzato da inverni tendenzialmente freddi e da estati calde, con piogge concentrate in autunno e primavera

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Raccolta manuale delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata inferiore a 30°C per circa 12-15 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento per 30 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino, intenso e brillante. Bouquet di piccoli frutti rossi, di sottobosco, con sentori di legno e di confettura. Sapore strutturato, rotondo, elegante e leggermente tannico in bocca.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati, arrostiti di carni rosse e selvaggina.



**FASSATI**

*Via di Graccianello, 3/a*  
*Fraz. Gracciano, 53045 Montepulciano (SI) Italy*  
*+39 0578 708708*  
*[www.cantinafassati.it](http://www.cantinafassati.it) - [info@cantinafassati.it](mailto:info@cantinafassati.it)*



FASSATI

Via di Graccianello, 3/a  
Fraz. Gracciano, 53045 Montepulciano (SI) Italy  
If 5Vce c5ec5e  
[www.cantinafassati.it](http://www.cantinafassati.it) [Oinfo@cantinafassati.it](mailto:Oinfo@cantinafassati.it)