



*“Pregiata riserva di Vino Nobile, prodotta solo nelle annate più favorevoli, nasce da un’accurata selezione delle migliori uve Sangiovese provenienti dai nostri vigneti e dalla vendemmia 1999 maturate in purezza per conferire a questa straordinaria riserva persistenza, profondità e tannini eccellenti. L’attenzione, la cura e il lungo riposo in fusti di rovere di varie essenze creano la struttura e l’equilibrio di questo grande rosso”.*

## Vitigno:

95% Sangiovese,  
5% Mammolo e Colorino.

## Tecnica di produzione:

Prodotto solo nelle annate più generose, il Salarco giunge in cantina dopo una rigorosa selezione a mano delle uve provenienti dai nostri vigneti; il mosto fermenta e viene lasciato macerare per 15-25 giorni; al processo di vinificazione seguono 3 anni di invecchiamento, in fusti di rovere di Slavonia per i primi 24 mesi, poi in piccole barriques francesi; in bottiglia il vino sosta in cantina per almeno 10 mesi.

## Caratteristiche del prodotto:

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granato.

**Bouquet:** Profumo ricco e pulito, ha notevole persistenza e profondità, con ricordi di frutta matura, spezie, cioccolata e chiare tracce di liquirizia, pepe nero, vaniglia e viola.

**Sapore:** Al palato si offre pieno, rotondo, generoso, con tannini eccellenti.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Longevità:** minimo 10 anni

**Numero di Bottiglie Prodotte:** circa 10.000 bottiglie annue

## Area di produzione:

Questo vino nasce nei poderi Fassati di Montepulciano, a circa 350 metri sul livello del mare, e in particolare da 5 ettari sovrastanti la Valle del Salarco, letto di un antico fiume che costeggia i tenimenti della Fassati, individuati per il loro micro-clima particolarmente favorevole.

## Servizio:

Adatto per arrosti di carne, pollame nobile, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a 18-20°C aprendo la bottiglia 2 ore prima di servirlo e avendo cura di decantarlo.

