



TREROSE
MONTEPULCIANO

Salterio Rosso di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Il termine "Salterio" indica uno strumento a corde, la cui origine risale almeno al 300 A.C.. Di forma solitamente trapezoidale, con due gruppi di corde centrali. Lo spazio tra i due ordini di corde era utilizzato per l'inserimento del libro dei salmi, che si intonavano utilizzando lo strumento come accompagnamento.

Questo Rosso di Montepulciano proviene dai bellissimi vigneti di Trerose.

La Tenuta che si estende nel territorio di Valiano, piccolo borgo alle porte della città poliziana, è composta da vigne disposte su cinque colli caratterizzati da suoli ed esposizioni diverse, all'interno di un territorio ricco di storia, fatto di ampie valli e colline vitate solo nelle parti più alte.

Salterio è ottenuto da uve Sangiovese (biotipo "Prugnolo Gentile" per il 90%) con un piccolo apporto di vitigni complementari (Merlot e Cabernet Sauvignon per il 10%).

Questo vino fermenta in vasche di acciaio inox con una macerazione di 10 giorni ad una temperatura che varia tra i 18°C ed i 28°C ed affina per qualche mese in botti di rovere francese e castagno da 55 HI.

Il colore è rubino vivace con venature violacee.

Al naso è ampio e gradevole, morbido, ricco di frutta rossa.

In bocca, rotondo e piacevole con un gusto pieno di prugna e ciliegia. È un vino dai tannini vellutati con una fragrante acidità ed un finale di buona persistenza e delicata speziatura.

Versatile ed intrigante, da bere a tutto pasto.

La temperatura di servizio ideale 16°C.

