



Díky obrovské lásce, vášni k vínu a zemědělství Giulia a Mirelli Salvioni se zrodilo vinařství La Cerbaiola 4 km od Montalcina na jeho jiho-východní expozici. První ročník Brunella byl 1985. Od té doby jejich sláva v Itálii a ve světě stoupá a etiketa Salvioni se stala symbolem hlubokých, elegantních a klasických vín Montalcina. Od počátku se soustředí na produkci extrémně kvalitních hroznů, kdy je základem velice nízké zatížení keře (25-35hl/ha) a na „starý“, tradiční styl práce ve vinici a ve sklepě, bez užití jakékoliv mechanizace, chemie, barikových sudů a jiných netradičních metod. Mirelle a Giuliovi pomáhá dcera Alessia, které ručně lepí etikety a stará se o administrativu. Syn David s otcem Giuliem obdělává vinice a pracuje ve sklepě. Celková roční produkce je necelých 15 000 láhví. Do budoucna chce Salvioni dělat vína stále v tradičním stylu, která budou chutnat nejen jim samotným, ale udělají radost všem ostatním milovníkům velkých vín Montalcina.

ROSSO di Montalcino DOC

Odrůda:	Sangiovese grosso 100%
Oblast:	Toscana, Montalcino, kopcovitá vinice 420 m.n.m.
Vinice:	4ha na jiho-východní expozici Montalcina, chudá, břidličná, galestro
Vedení révy:	jedno, nebo dvouramenný Cordon, dle hustoty výsadby od 3000-5000 keřů /ha
Výnosnost:	25 – 40 hl/ha
Práce ve vinici:	stříhání na 4-6 oček, v červenci zelená sklizeň a prostřívání největších hroznů. Ponechají se jen malé. Práce s listím, dle klimatu ročníku a vývoje.
Vinifikace:	Sběr ruční do malých bedýnek, třídění hroznů, pomletí a nakvácení 28-30 dní v nerezových nádobách bez kontrované teploty. Následné stočení do 20hl dubových sudů kde probíhá jablečno-mléčné kvašení.
Zrání:	12 měsíců v dubových sudech o objemu 20hl, následně v láhvi
Popis:	červená brilantní rubínová barva, v nose s tóny třešně, višně, červených plodů, v ústech ovocné, mocné s jemnými taniny dobře vyváženým a zapracovaným dřevem.