



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.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

odrůda	Sangiovese grosso 100% 5 různých klonů : T19, VCR5, VCR6, F9, R24, vysazena v roce 1980
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	20 – 40 hl/ha
práce ve vinici	stříhání na 4-6 oček, v červenci zelená sklizeň a prostřihávání 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 20-30 dní v 20hl nádobách bez kontrolované teploty. Následné stočení do 20hl dubových sudů kde probíhá jablečno-mléčné kvašení.
zrání	36-42 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.