

## SU DI NOI

La degustazione del vino è un processo di analisi delle sostanze organolettiche attraverso un educato uso dei sensi della vista, dell'olfatto e del tatto. Degustare del buon vino è come un viaggio alla riscoperta del nostro passato, attraverso sentori e gusti, che hanno il potere di riportarci alla mente attimi importanti della nostra vita.

Ed è qui che Le Terre di Salu trova le sue migliori motivazioni. Tutti i processi che ci accompagnano dall'accurata scelta delle uve al minuzioso lavoro di imbottigliamento ed etichettatura, viene svolto con l'obiettivo di donare un'esperienza motivazionale completa.

I nostri vini meritano di essere degustati nella piena tranquillità, con amici, parenti e da soli. Le Terre di Salu sono un invito a chiudere i propri occhi e a fermare il tempo, per godersi con intensità un sorso sensazionale di Buon Vino!



# Le Terre di Salu

Dove il tempo ha il sapore del buon vino

Le cose vere della vita,  
non si studiano né si  
imparano:  
ma si incontrano.



## CONTATTACI

+39 345 821 4332

leterredisalu@gmail.com

www.leterredisalu.com

le\_terre\_di\_salu





**CLASSIFICAZIONE:**  
Vermentino di Toscana - Bianco

**UVA:** 90% Vermentino - 10% Sauvignon Blanc

**ALCOOL:** 12,5%

**VINIFICAZIONE:** In vasche di acciaio inox con il metodo Batonnage

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire a 10°C

**ÉRIU VERMENTINO DI TOSCANA**

I grappoli dorati di Vermentino Ériu crescono sul versante tirrenico della Toscana, dove il territorio è ricco di mineralità.

Incontro tra freschezza e armonia, questo bianco si veste di leggerezza e semplicità. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, si presenta al naso con note di mela golden e pesca bianca. Persistente ed equilibrato al tatto. Ideale con piatti a base di pesce e carni bianche.



**CLASSIFICAZIONE:**  
Rosato di Toscana IGT

**VITIGNI:** 100% Sangiovese

**ALCOL:** 13,5%

**VINIFICAZIONE:** Dopo un breve passaggio sulle bucce, si depona il prodotto in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire a 12°C

**LE TERRE DI SALU SUPER TUSCAN**

Il rosato Meël è prodotto completamente con uve sangiovese autoctone, selezionate e raccolte in ritardo per esaltarne la dolcezza in bottiglia. Incontro tra delicatezza e equilibrio questo rosato si veste di morbidezza e fascino. Di un rosa tenue, emergono al naso intense note floreali a cui seguono sentori aromatici. Al tatto risulta fresco e vellutato come il tessuto che accarezza il proprio palato. Ideale come aperitivo e piatti a base di pesce.



**CLASSIFICAZIONE:**  
Super Tuscan IGT - Rosso

**VITIGNI:** 70% Sangiovese - 15% Syrah - 15% Merlot;

**ALCOL:** 13,5%

**VINIFICAZIONE:** In tini di acciaio inox con affinamento di 12 mesi in botti di legno.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Servire a 18°C

**LE TERRE DI SALU SUPER TUSCAN**

Le uve raccolte sulle argillose colline di Vinci, sono accuratamente selezionate a mano per rendere questo Super Tuscan un vino superlativo.

Incontro tra passione e dedizione, questo rosso si veste di tenacia ed eleganza. Di un porpora intenso con riflessi granati, si presenta al naso con note speziate e di confettura. Al tatto persistente e armonico. Ideale con piatti a base di carne e formaggi.

Un vino adatto all'invecchiamento e alla meditazione.