

# Saltamasso

Saltamasso è la pietra miliare de La Pietra del Focolare. Un vino di corpo, di un intenso colore rosso rubino, dai profumi freschi di piccoli frutti a bacca rossa, prugna e ciliegia, con note antiche di tabacco toscano e cuoio. Si esprime con una sua propria individualità, combinando una piacevolezza immediata ad una distinta complessità e profondità. Saltamasso è un vino “d’altri tempi”, è il ricordo di un meticoloso lavoro manuale della terra dei nostri nonni, che ancora trasportavano le uve nelle “bigonce” di legno, sul carro trainato dai buoi, unito alle nuove tecniche di vinificazione.

*“Questo vino è dedicato a tutti quelli  
che girano intorno ai massi anziché saltarli...”*

Stefano Salvetti, Vignaiolo e Proprietario



# Saltamasso

Denominazione	Colli di Luni DOP Rosso
Uvaggio	50% Sangiovese, 20 Canaiolo, 20 Massaretta e 10% Merlot
Bottiglie prodotte	2.000
Età media vigneto	40 anni
Altitudine	80mt s.l.m.
Densità	6.000 ceppi/Ha
Vinificazione	La raccolta è avvenuta a mano la prima settimana di Ottobre. L'uva è stata posta in cassette forate da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati manualmente prima della diraspatura. La fermentazione in rosso ha avuto luogo, in contemporanea alla macerazione, in tini di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 26°C, con frequenti rimontaggi, per un totale di circa 15 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea e si è svolta negli stessi tini di acciaio inox. Parte del vino (15%) rimane per circa 12 mesi in barriques di rovere prima dell'assemblaggio finale che precede l'imbottigliamento. Il vino illimpidisce per decantazione naturale.
Affinamento in bottiglia	5 mesi
Alcohol/Vol.	14,5%
Acidità totale	5,22
pH	3,54
Estratto secco	27,9
Formati	0,75L in cartoni da 6 bottiglie

I livelli di solforosa sono al di sotto degli standard biologici.

