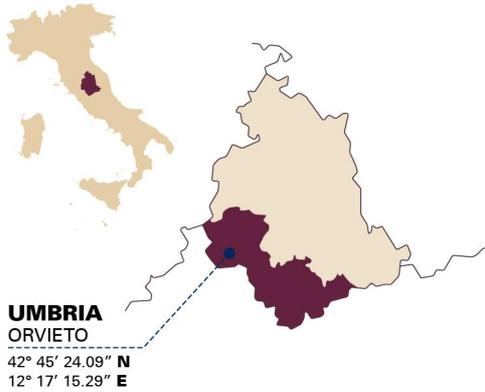




TENUTA DI SALVIANO

METODO CLASSICO

ORVIETO (TR) / UMBRIA



Tenuta di Salviano è un luogo antico, legato indissolubilmente alle vicende delle grandi famiglie nobiliari: l'unione fra la Marchesa Nerina Corsini e il Marchese Enrico Incisa della Rocchetta, la cui famiglia è famosa per il Sassicaia, ha dato una spinta importante alla produzione vinicola, per cui la Tenuta era già famosa nel passato; dal 2015 è il figlio Giovanni Incisa della Rocchetta a guidare la cantina insieme alla moglie Tara. La sede sorge a due passi dal Lago di Corbara, nel cuore incontaminato dell'Umbria, e si declina in due luoghi: la Tenuta di Salviano e il Castello di Titignano. I vitigni autoctoni si affiancano a quelli internazionali e ogni bottiglia esalta le caratteristiche di una terra che ha molto da dire.



ANNO DI FONDAZIONE
1830



ESTENSIONE TERRITORIO
2000 Ha / 70 Ha VITATI



ENOLOGO
PAOLO
TRAPPOLINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
160,000



VITIGNI
SANGIOVESE – MERLOT – CABERNET
SAUVIGNON – CHARDONNAY – SAUVIGNON
- GRECHETTO



TIPOLOGIA

Vino spumante – VSQ



ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara. Altitudine 500 metri slm. Esposizione Sud-Ovest.



VITIGNO

Pinot Nero 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo origine sedimentaria con presenza di limo, argilla, sabbie marine ed abbondanti conchiglie fossili.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

le uve, non diraspate, subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, a circa 18° C. Segue un affinamento sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche. Il vino base così ottenuto viene imbottigliato per la presa di spuma ed affinato sui lieviti per 24 mesi, nelle cantine scavate sotto il Castello di Salviano. Segue la fase finale di remuage e dégorgement.



COLORE

Rosa tenue con perlage fine e persistente.



PROFUMO

Sentori di lievito, con note di nocciola e mela.



SAPORE

Sapido, fresco, di buona struttura e di grande piacevolezza per la cremosità e la ricca persistenza, restituendo sul finale note agrumate.



ABBINAMENTI

Come aperitivo, o a tutto pasto in abbinamento a primi piatti a base di pesce e verdure, pesce grigliato, crostacei, formaggi freschi anche grassi, frittute.

