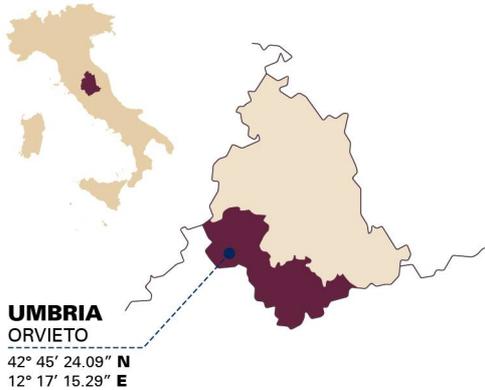




TENUTA DI SALVIANO

ROSATO

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 rosato – IGT Umbria



ZONA DI PRODUZIONE

Borgo di Titignano. Altitudine 500 metri slm. Esposizione Sud-Ovest



VITIGNO

Pinot Nero 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo vulcanico, profondo e ricco di scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Combinazione di cordone speronato e guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina, i grappoli interi subiscono una pressatura soffice. Non avviene alcuna macerazione con le bucce in quanto il colore e le caratteristiche ideali si ottengono durante la pressatura. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata di 18° C. Segue un affinamento sulle bucce per circa quattro mesi. L'imbottigliamento avviene durante il mese di gennaio e poco tempo dopo il vino fa il suo esordio sul mercato.



COLORE

Rosa elegante, simile al velo di cipolla.



PROFUMO

Profumi freschi e fruttati di frutta rossa come ciliegia e fragolina di bosco con note di erbe mediterranee.



SAPORE

Ben equilibrato al palato, di corpo e complessità consistenti. I sapori di frutta al palato sono abbondanti, ma c'è anche una forte sapidità di mineralità.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ma si abbina bene anche a piatti più grassi come fritto misto, tempura di verdure e salumi.

