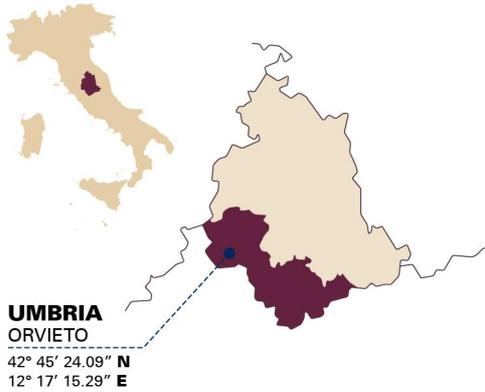




TENUTA DI SALVIANO

SALVIANO DI SALVIANO

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 bianco – Umbria IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara. Altitudine 150-500 metri slm. Esposizione Est-Sud-Est



VITIGNO

Chardonnay, Sauvignon Blanc e Semillon.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo di origine vulcanica, tufaceo, ricco in scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Controspalliera con potatura mista cordone speronato e guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, dopo diraspatura, subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in barrique di rovere francese di diversa tostatura. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche.



COLORE

Giallo paglierino tendente al dorato.



PROFUMO

Vibrante, raffinato, di grande ampiezza e intensità. Note dolci di nocciola, vaniglia si mescolano a quelle minerali e di frutta matura, pera e pesca bianca essiccata.



SAPORE

Ingresso morbido, avvolgente, di fresca acidità con buon equilibrio: lunga persistenza.



ABBINAMENTI

Uova e primi piatti al tartufo, patè, arrostiti di carne bianca, formaggi di media stagionatura.

