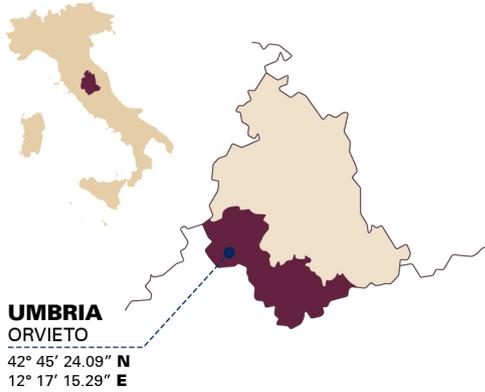




TENUTA DI SALVIANO

# SOLIDEO

## 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 rosso – Syrah Umbria IGT



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Lago di Corbara. Altitudine 300-400 metri slm. Esposizione da Sud-Ovest a Sud-Est



**VITIGNO**  
Syrah 100%



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo di origine vulcanica, tufaceo, ricco in scheletro.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Controspalliera con potatura a cordone speronato.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Le uve, diraspate e pigiate fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 24-26 °C. I rimontaggi, frequenti e brevi, durante il primo terzo della fermentazione alcolica, vengono poi sospesi, proseguendo con macerazioni di 7-10 giorni ad una temperatura di circa 28-30°C. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique di rovere francese.



**COLORE**  
Rosso rubino intenso.



**PROFUMO**  
Ampio, complesso. Sentori di frutta matura in confettura, ciliegia e prugna; note balsamiche di liquirizia, caffè e vaniglia.



**SAPORE**  
Fresco e vellutato con tannini morbidi avvolgenti, di buon equilibrio e lunga persistenza.



**ABBINAMENTI**  
Carni rosse grigliate, selvaggina di pelo, pecorini stagionati piccanti.

