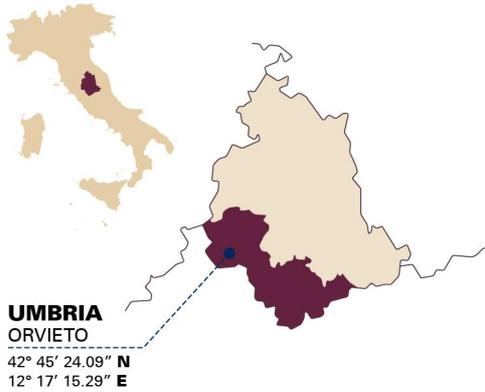




TENUTA DI SALVIANO

TURLÒ

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 – DOC Lago di Corbara



ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara. Altitudine 300-450 metri slm. Esposizione Sud-Ovest



VITIGNO

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo vulcanico, profondo e ricco di scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, appena arrivate in cantina, vengono diraspate e sottoposte a pigiatura, per poi fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata di 24°-26°C. I frequenti e brevi rimontaggi, soprattutto durante la prima parte della fermentazione alcolica, accompagnano una macerazione di 10-12 giorni. Segue la fermentazione malolattica ed un successivo affinamento nelle vasche di acciaio per un minimo di un anno.



COLORE

Rubino profondo.



PROFUMO

Intensi e voluminosi aromi di viola mammola e frutta a bacca rossa e nera come mirtillo e ciliegia, avvolti da sentori erbacei.



SAPORE

Al palato è sapido e caldo con tannini soffici ed una buona freschezza. Un piacevole vino rosso rotondo e di buona struttura.



ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con primi piatti, pizza, carni bianche e rosse; un vino estremamente versatile e di piacevole beva.

