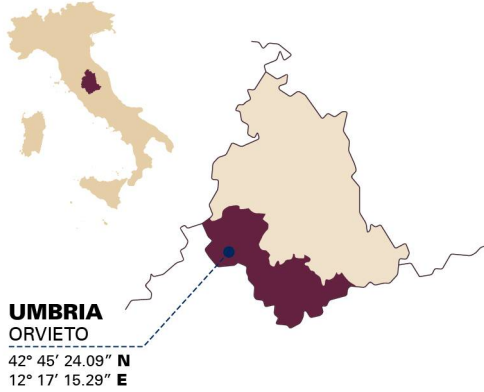




TENUTA DI SALVIANO

VENDEMMIA TARDIVA

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 dolce – DOC Orvieto Classico Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara



VITIGNO

45% Grechetto, 15% Procanico, 20% Sauvignon Blanc, 20% Semillon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo tufaceo con ghiaia fine.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Controspalliera con potatura mista cordone nsperonato e guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, non diraspate subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in piccole vasche d'acciaio, a temperatura controllata intorno a 18°C. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche.



COLORE

Giallo dorato vivo.



PROFUMO

Naso intenso, intrigante, con note di fiori d'arancio, albicocca e agrumi canditi.



SAPORE

In bocca è equilibrato, piacevolmente fresco, con ingresso morbido e avvolgente. Finale speziato e netta conferma delle aromaticità percepite: di grande persistenza.



ABBINAMENTI

Ideale come vino da meditazione e in accompagnamento a formaggi saporiti, stagionati o con grande pasticceria secca.

