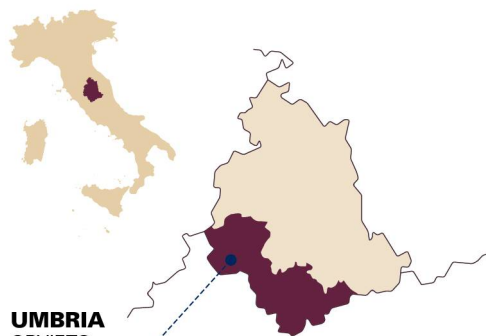




TENUTA DI SALVIANO

GRECHETTO

ORVIETO (TR) / UMBRIA



UMBRIA
ORVIETO

42° 45' 24.09" N
12° 17' 15.29" E

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



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Todi. Altitudine 400 metri slm.



VITIGNO
Grechetto di Todi 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo tufaceo con ghiaia fine.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
All'arrivo in cantina, le uve sono state selezionate e posizionate per alcune ore all'interno della cella frigorifera per abbattere le temperature e per conservarne le proprietà organolettiche, per essere poi pressate delicatamente. Il mosto così ottenuto subisce una chiarifica statica a bassa temperatura ed, a seguire, una parte del vino ha fermentato in vasche d'acciaio, a temperatura massima di 18°, mentre una parte ha fermentato in anfore di terracotta ad una temperatura massima di 20°. Al termine della fermentazione il vino ha continuato il suo affinamento sulle fecce fini per un periodo di 5 mesi circa e successivamente all'imbottigliamento ha proseguito il suo percorso di affinamento per altri 3 mesi.



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
Aromi di fiori bianchi, frutti tropicali e note minerali.



SAPORE
Crocante e pieno allo stesso tempo. Di buona struttura e ben equilibrato tra rotondità e freschezza con una piacevole persistenza. È un vino che interpreta perfettamente il suo territorio.



ABBINAMENTI
Temperatura di servizio consigliata 15°C.

