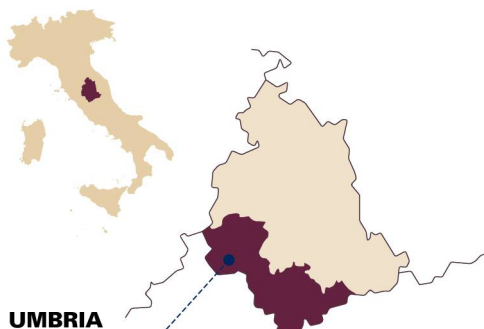




TENUTA DI SALVIANO

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

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 - DOC Umbria Orvieto



ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara. Altitudine tra i 300 – 500 metri slm. Esposizione Sud-Ovest



VITIGNO

Procanico (Trebiano), Grechetto, Verdello.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suoli vulcanici, tufacei e ricchi di scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata di 18°C. Infine segue un affinamento sulle bucce fini per 5-6 mesi per arricchire le caratteristiche organolettiche del vino.



COLORE

Giallo paglierino con sfumature verdognole.



PROFUMO

Al naso regala aromi di fiori bianchi e paglia con note fruttate di drupacee e una marcata mineralità.



SAPORE

Al palato si ritrovano aromi complementari al bouquet, ma anche una mineralità unica, soprattutto nel retrogusto. Di medio corpo e facile beva, con una piacevole morbidezza.



ABBINAMENTI

Si accompagna bene a primi piatti, pesce bianco, salse e vari piatti vegetariani: frittata con asparagi, pizza vegetariana o semplici verdure arrosto.

