



SALVIANO ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE: l'Orvieto Classico è prodotto da vigneti adagiati sul versante di sinistra del lago di Corbara, in un territorio fortemente vocato di secolare tradizione. Composto da uve Procanico, Grechetto, Verdello e Sauvignon Blanc è frutto di una vendemmia manuale, scalata nel tempo secondo il grado di maturazione dell'uva, nel periodo che va da fine agosto alla metà di settembre.

DEGUSTAZIONE: si presenta di un luminoso colore giallo paglierino. Al naso restituisce le sensazioni del sottobosco come biancospino, corbezzoli, margherite e frutta gialla, con echi di erbe aromatiche. Al palato risulta rotondo, la trama acidula e i ricordi minerali danno a questo vino un'inaspettata nota croccante.

SCHEDA

VITIGNI: composto essenzialmente da Trebbiano Toscano, Grechetto, Verdello e Sauvignon Blanc.

ALTITUDINE: tra i 150 e i 500 metri di quota.

ESPOSIZIONE: sud-ovest.

TERRENI: di origine vulcanica, tufacei, ricchi in scheletro.

ETA' DEI VIGNETI: da 15 a 20 anni.

CEPPI PER ETTARO: 3000-4000.

FORMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera, con potatura guyot.

VENDemmIA: manuale, in cassetta, seguendo le diverse epoche di maturazione tra la fine di agosto e la prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve, dopo diraspatura, subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, ad una temperatura controllata di circa 18° C. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: intenso, complesso, con sottofondo minerale. Sentori floreali di margherita, ginestra, e di frutta a pasta gialla, albicocca e pesca su tutte.

SAPORE: pieno ed elegante. I suoli tufacei regalano freschezza e sapidità, ben equilibrate dalla naturale morbidezza di questo vino. Finale leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI: primi piatti e sughi di pesce, frittata agli asparagi, pizza vegetariana, minestra di verdura.

TENUTA DI SALVIANO

Loc. Salviano, Civitella del Lago - 05023 Baschi (TR) - Tel. +39 0744 950459 - info@salviano.it - www.salviano.it