



SOLIDEO LAGO DI CORBARA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE: il Solideo è ottenuto dai vigneti più vecchi, con esposizione che varia da sud-ovest a sud-est, su terreni minerali ricchi di scheletro.

Il limitato carico di uva a pianta, il raggiungimento di una perfetta maturazione, consentono di elaborare un patrimonio polifenolico in grado di esprimere un vino di grande prospettiva.

DEGUSTAZIONE: nel calice si presenta di colore rosso rubino intenso, profondo. Al naso esprime profumi di grande ampiezza che cambiano lasciando ossigenare il vino nel bicchiere: prima note di mora e ciliegia nera, quindi sentori terziari strutturati, di spezie dolci, tabacco, caffè. In bocca la fresca acidità e i tannini ben arrotondati dalla maturazione in legno, fanno da cornice ad un vino sferico, a momenti ossuto, rendendolo ideale protagonista di tavole conviviali, o nel tempo del fine pasto.

SCHEDA

VITIGNI: composto essenzialmente da Cabernet Sauvignon e Merlot.

ALTITUDINE: tra i 300 e i 400 metri di quota.

ESPOSIZIONE: sud-est, sud-ovest.

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

ETA' DEI VIGNETI: 25 anni.

CEPPI PER ETTARO: 4000.

FORMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a cordone speronato.

VENDEMMIA: manuale, in cassetta, seguendo le diverse epoche di maturazione, nel corso del mese di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve, diraspate e pigiate fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 24-26 °C. I rimontaggi, frequenti e brevi, durante il primo terzo della fermentazione alcolica, vengono poi sospesi, proseguendo con macerazioni di 7-10 giorni ad una temperatura di circa 28-30°C. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: ampio, complesso. Sentori di frutta matura in confettura, ciliegia e prugna; note balsamiche di liquirizia, caffè e vaniglia.

SAPORE: fresco e vellutato con tannini morbidi avvolgenti, di buon equilibrio e lunga persistenza.

ABBINAMENTI: carni rosse grigliate, selvaggina di pelo, pecorini stagionati piccanti.

TENUTA DI SALVIANO

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