



## TURLÒ LAGO DI CORBARA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**DESCRIZIONE:** il Turlò è ottenuto da vigneti adagiati a mezza collina, sulla sponda destra del lago di Corbara. Questo vino trova la sua armonia nella delicatezza del Sangiovese, nella forza del Merlot e nell'intensità del Cabernet Sauvignon.

Il microclima unico e le uve vendemmiate a mano, a settembre, e secondo il giusto grado di maturità, permettono di ottenere un vino, che interpreta in chiave moderna, un territorio vocato alla produzione di grandi vini rossi.

**DEGUSTAZIONE:** il vino si presenta nel bicchiere con una grande intensità, al naso profumi che ricordano il sottobosco, frutti neri, alloro e pepe nero. In bocca è vibrante, di buona tessitura e piacevole freschezza, i tannini dolci e la complessiva armonia lo rendono un vino di grande godibilità.

### SCHEDA

**VITIGNI:** composto essenzialmente da Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**ALTITUDINE:** tra i 300 e i 450 metri di quota.

**ESPOSIZIONE:** sud-est.

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

**ETA' DEI VIGNETI:** 20-25 anni.

**CEPPI PER ETTARO:** 3000 - 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, soprattutto entro il primo terzo della fermentazione alcolica, accompagnano macerazioni di 10-12 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in vasche di cemento.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino: consistente.

**PROFUMO:** intenso, ampio. Note floreali di viola, piccoli frutti di bosco, mora e marasca; lieve sfumatura erbacea.

**SAPORE:** sapido, caldo, di buona tannicità e freschezza: gradevolmente rotondo ed armonico.

**ABBINAMENTI:** antipasti di crostini vari, primi piatti con sughi di cacciagione, e preparazioni di carni sia rosse che bianche.

TENUTA DI SALVIANO

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