



## VENDEMMIA TARDIVA ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**DESCRIZIONE:** i vini muffati, ovvero vini dolci ottenuti da uve bottrizzate, sono un vanto enologico della zona di Orvieto, tanto da prevedere nel disciplinare della DOC, la tipologia "muffa nobile".

La Vendemmia Tardiva in virtù del microclima unico del lago di Corbara - caratterizzato da importanti escursioni termiche e dall'alternanza tra secco e umido, con le conseguenti nebbie mattutine - offre alla Botrytis Cinerea le condizioni ideali per svilupparsi come muffa nobile. Le uve dei vigneti più vicini al lago, vengono ricoperte in modo scalare dal fungo, che ne assottiglia la buccia, concentrando e arricchendo la complessità aromatica.

**DEGUSTAZIONE:** il vino di colore giallo luminoso, al naso offre una grande complessità olfattiva con profumi che vanno dalla frutta matura, miele, resina, fino a sentori iodati e minerali. In bocca, freschezza e dolcezza si combinano perfettamente, dando un vino di grande armonia, in cui si conferma anche quanto già avvertito al naso in un finale di grande persistenza.

### SCHEDA

**VITIGNI:** composto essenzialmente da Grechetto e Procanico.

**ALTITUDINE:** tra i 150 e i 300 metri di quota.

**ESPOSIZIONE:** est-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 mista cordone speronato e guyot.

**VENDEMMIA:** manuale, in cassetta, seguendo le diverse epoche di maturazione tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve, non diraspate subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in piccole vasche d'acciaio, a temperatura controllata intorno a 18°C. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** giallo dorato vivo.

**PROFUMO:** naso intenso, intrigante, con note di fiori d'arancio, albicocca e agrumi canditi.

**SAPORE:** equilibrato, piacevolmente fresco, con ingresso morbido ed avvolgente. Finale speziato e netta conferma delle aromaticità percepite: di grande persistenza.

**ABBINAMENTI:** ideale come vino da meditazione e in accompagnamento a formaggi erborinati, o con pasticceria secca.

TENUTA DI SALVIANO

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