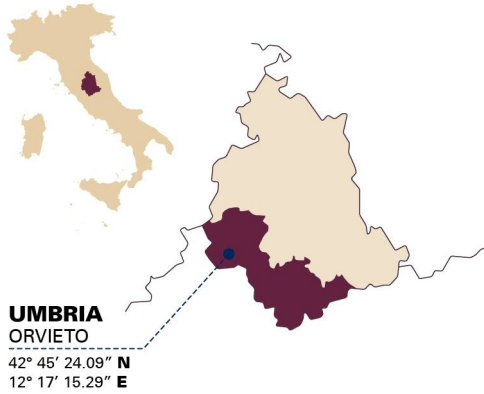




TENUTA DI SALVIANO

# RIGOGOLI

## ORVIETO (TR) / UMBRIA



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 – Umbria IGT



### ZONA DI PRODUZIONE

Lago di Corbara. Altitudine da 350 a 500 mt slm.



### VITIGNO

60% Grechetto di Todi, 40% Viognier



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo tufaceo con ghiaia fine per i vigneti del Grechetto e terreno.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

12 – 30 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina e prima di essere pressato, le uve vengono sottoposte ad un'ulteriore cernita e vengono poi conservate per alcune ore in cella frigorifera per conservarne le proprietà organolettiche. Successivamente le uve vengono delicatamente pressate in ambiente anaerobico ed il mosto viene sottoposto ad un processo di chiarifica statica a bassa temperatura. La fermentazione è spontanea, con soli lieviti indigeni, ed avviene in vasche di acciaio ad una temperatura massima di 18°C, mentre un piccolo quantitativo (circa il 10%) di ogni varietà fermenta in barrique di rovere francese. Le due varietà vengono mantenute separate fino alla fine del processo di fermentazione, al termine del quale, il vino prosegue il suo affinamento su sulle fecce fini per circa cinque mesi. Seguono poi circa sei mesi di affinamento in bottiglia.



### COLORE

Giallo paglierino.



### PROFUMO

Aromi esplosivi che richiamano pesca, mandorla, spezie dolci ed un piacevole finale minerale.



### SAPORE

Cremoso, fresco, complesso ed equilibrato.

