

## **BORGO SALETTA**

### **Vino Rosso IGT Toscana**



Il vino “**Borgo Saletta**” prende il nome dall’Antico Borgo dell’omonima località di *Villa Saletta*, appartenente fin dal quattrocento alla famiglia fiorentina dei Riccardi.

Deriva da un taglio con prevalenza Cabernet Sauvignon 50-60 % e restante a seguire Merlot e Cabernet Franc, *in % variabili a seconda dell’annata*.

Le uve coltivate nelle colline di Fattoria Villa Saletta vengono selezionate e raccolte manualmente nel periodo ottimale di maturazione. Dopo la diraspatura e pigiatura soffice avviene la vinificazione in tini troncoconici in legno da 35 -50 hl a temperature controllate con l’ausilio di follature manuali giornaliere ed una prolungata macerazione sulle vinacce.

Le partite migliori vengono invecchiate per 12 mesi in barrique di rovere.

E’ il vino che rappresenta maggiormente la viticoltura aziendale, è destinato ad un lungo periodo di affinamento in bottiglia, dai 5 – 10 anni, per riuscire ad apprezzare al meglio le sue caratteristiche.

*Alcool 13.50 % vol.*

*6.650 Bottiglie Prodotte nel 2005*

*13.900 Bottiglie Prodotte nel 2006*

*20.000 Bottiglie Prodotte nel 2007*

#### **Premi :**

2009 - Medaglia d’ORO all’ International Wine and Spirit Competition (IWSC) - Londra (UK)  
*Gold Medal : “Vintage 2005” – Silver Medal (Best in Class) “Vintage 2004”*

2009 - Medaglia d’ORO al Concorso Nazionale a PRAMAGGIORE (Veneto) *Gold Medal : “ Vintage 2005 ”*

2011 - “Selezione dei Vini di Toscana “ Diploma di Merito “*Vintage 2005”*

2011 - International Wine and Spirits (IWSC) - Silver Medal “*Vintage 2006 “*

2012 - Sommelier Wine Awards - Silver Medal Rosso Toscano “*Vintage 2006”*

2012 - “Selezione dei Vini di Toscana “ Diploma di Merito “*Vintage 2006”*

2013 - Mondus Vini – Concorso Internazionale in Germania - Silver Medal “*Vintage 2007”*