

VILLA SALETTA

980AD
— 2016 —

VILLA SALETTA È UNA TENUTA DI 710 ETTARI NEL CUORE DELLA TOSCANA. ✦
LA SUA STORIA ABRACCIA MOLTI SECOLI: LA PRIMA TESTIMONIANZA SCRITTA
DI ATTIVITÀ VINICOLA NELLA ZONA RISALE ADDIRITTURA AL 980DC. ✦

Nel 2000 Guy e Julia Hands acquistarono la tenuta ed iniziarono un percorso di recupero della vitalità produttiva della stessa, partendo dal reimpianto dei 31 ettari di vigna nel 2002 che includono varietà quali Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.

Sotto la guida dell'enologo David Landini e grazie anche alla diversità del suolo e al clima ideale, questo rinascimento ha permesso a Villa Saletta di produrre una gamma di vini toscani di altissima qualità e dal riconosciuto successo internazionale.

Informazioni

PRODUZIONE:

980 bottiglie Magnum

SUPERFICIE:

1 ettari

VARIETÀ DI UVA:

100% Cabernet Franc

TERRENO:

Argilla blue su marne

INVECCHIAMENTO:

24 mesi

100% tonneaux nuovi di rovere francese

Vinificazione

NA METICOLOSA GESTIONE DELLA VIGNA E UNA SELEZIONE MANUALE ACCURATA DELLE UVE HANNO PORTATO ALLA QUALITÀ DEL 980AD. Per il cru della tenuta, tutte le uve provengono dal crinale del vigneto 'Le Colline', posizionato nel mezzo della proprietà di Villa Saletta.

I grappoli sono delicatamente diraspati ed attentamente selezionati su un tavolo di cernita, prima di essere pressati sofficemente. L'attenzione a questo tipo di dettagli è fondamentale in quanto soltanto gli acini perfetti sono utili per la fermentazione in barrique nuove di rovere francese per la fermentazione integrale.

Durante la fermentazione ed il periodo di contatto con le bucce, il mosto lentamente diventa vino. Il nostro scopo non è semplicemente svilupparne l'aroma e la freschezza, ma anche estrarne colore e rotondità. Dopo la sgrondatura dalle bucce, inizia la fermentazione malolattica in tonneaux nuovi di rovere francese per conferire ulteriore finezza. Il periodo d'invecchiamento dura 24 mesi e viene seguito da ulteriori sei mesi in bottiglia.

Note di degustazione

IL 980AD, CON LA SUA INTENSITÀ ED IL SUO COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO, È RICCO IN CONCENTRAZIONE DI FRUTTI ROSSI E NERI, INCLUSE CILIEGIE, LAMPONI, MIRTILLI, CASSIS E FRUTTI DI BOSCO.

Il bouquet è un complesso insieme di sapori e richiama il gusto di more, pepe nero, vaniglia, liquirizia, rosmarino e foresta mediterranea. Il palato è elegante, fresco, completo e fruttato, con note di spezie e tannini eccezionali con una lunga persistenza.

