VILLA SALETTA

Chianti Superiore

2016

Villa Saletta è una tenuta di 710 ettari nel cuore della Toscana. La sua storia abbraccia 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:
35000 bottiglie

SUPERFICIE:
10 ettari

VARIETÀ DI UVA:
94% Sangiovese
3% Cabernet Sauvignon
3% Merlot

TERRENO:
Argilla calcarea, appezzamenti sabbiosi e argillosi

INVECCHIAMENTO:
14 mesi
50% in barriques di due anni
50% in botti di rovere di Slavonia

Vinificazione

Il Chianti segue la tradizione della nostra cultura toscana in una area denominata Chianti DOCG. Le uve, meticolosamente scelte varietà per varietà, sono diraspate separatamente e vengono fermentate in vasche d'acciaio; la fermentazione avviene a temperature fra 79° e 82° F (da 26° a 28° C).

Il periodo di contatto con le bucce è approssimativamente di 2 settimane per il Sangiovese e 20 giorni per il Merlot e Cabernet Sauvignon. Le tecniche d'estrazione sono mirate alla massimizzazione dell'aroma e della fragranza, con tannini soffici e morbidi e a enfatizzare l'acidità tonica e il carattere saporito e minerale, tutti aspetti che caratterizzano lo stile di questo vino.

Una volta che la fermentazione è finita, il vino compie la malolattica in barrique e in vasche d'acciaio inossidabile. Il vino è poi elevato in botti di rovere di Slavonia e barriques di secondo passaggio. In questo modo il vino si evolve prima di essere imbottigliato.

Note di degustazione

Il Chianti apre con un colore rosso rubino con tinte violacee. Ha un aroma pieno e intenso che ricorda note floreali e di frutti rossi. In bocca, il vino è fresco, levigato e ben equilibrato con una coerenza complessa, con sentori di violette, ciliegie e vaniglia. Questo blend è permeato anche da sensazioni di legno tostato. Al palato mostra la tipica intensità del Sangiovese, tannini che vantano morbidezza nella loro texture e una freschezza vibrante e dinamica.