

VILLA SALETTA

Chiave di Saletta 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:

20000 bottiglie

SUPERFICIE:

6 ettari

VARIETÀ DI UVA:

50% Sangiovese

20% Cabernet Sauvignon

20% Cabernet Franc

10% Merlot

TERRENO:

Argilla calcarea, appezzamenti
di arenaria e tufo

INVECCHIAMENTO:

14 mesi

40% in barriques nuove

30% in barriques di un anno

30% in barriques di due anni

Vinificazione

UN DELICATO LAVORO NELLE VIGNE (RIMOZIONE DELLE FOGLIE, SOVESCII E SELEZIONE MANUALE DEI GRAPPOLI) ASSICURA UNA PRODUZIONE DI ALTA QUALITÀ CON UNA PERSONALITÀ VARIETALE COMPLESSA. Durante la fermentazione in barriques e vasche di acciaio inossidabile, particolare attenzione è prestata al processo di estrazione che si concentra su aromi freschi e fragranti, colori corposi e struttura e tannini morbidi ed setosi.

Dopo la fase di pressatura, il vino comincia la fermentazione malolattica in barriques di rovere francese per esaltare il suo aroma espressivo.

Il processo d'invecchiamento, dura 14 mesi, ed avviene in legno. Le varie cuvée continuano l'invecchiamento separatamente e sono assemblate qualche mese prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

DI UN COLORE ROSSO INTENSO, IL CHIAVE DI SALETTA OFFRE AL NASO DELLE NOTE POTENTI E PENETRANTI DI BACCHE E CIOCCOLATA FONDENTE. Note balsamiche e sentori di spezie sono invece dovuti ai barili di quercia. Il palato è morbido e vanta tannini soffici e vellutati. Questo è un vino elegante con una persistenza raffinata e un finale e retrogusto che riconducono alla menta, tabacco e cioccolato.

