



VILLA SALETTA

Rosé 2020

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:

5000 bottiglie

SUPERFICIE:

5 ettari

VARIETÀ DI UVA:

25% Sangiovese

25% Cabernet Franc

25% Cabernet Sauvignon

25% Merlot

TERRENO:

Argilla e depositi marini

INVECCHIAMENTO:

6 mesi

75% in vasche d'acciaio

25% in bottiglia

Vinificazione

Il Rosé Villa Saletta (rosato italiano) è un blend armonioso e piacevole di Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Le uve vengono attentamente selezionate a mano e diraspate, poi vengono pressate per avere un breve periodo di contatto con le bucce a bassa temperatura, dalle 8 alle 12 ore. Questo crea un mosto ricco di precursori aromatici; dopo la spremitura il mosto è messo in vasche di fermentazione di acciaio inossidabile dove rimarrà ad affinare per 6 mesi ad una temperatura costante di 61° F (16° C).

Dopo il processo di fermentazione, le cuvée vengono assemblate ed imbottigliate.

Note di degustazione

Il Rosé di Villa Saletta è fruttato e morbido. Il blend vanta un carattere brioso e piacevole che ha permesso a questo vino di diventare un cult per gli amanti del rosé.

Caratterizzato da una sfumatura brillante di ciliegia, il Rosé apre con profumi di bacche rosse mature e minerali e finisce con un equilibrio dinamico di freschezza, fruttosità e acidità.