

VILLA SALETTA

SALETTA GIULIA

2018

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:
5.000 bottiglie

SUPERFICIE:
1 ettaro

VARIETÀ DI UVA:
65% Cabernet Franc
35% Cabernet Sauvignon

TERRENO:
Depositi sottili di argilla, depositi marini, arenaria e marne sedimentarie

INVECCHIAMENTO:
24 mesi
40% in barriques nuove
30% in barriques di un anno

VINIFICAZIONE:

L'UVA PER IL SALETTA GIULIA, IL VINO AMBASCIATORE DELLA TENUTA, È METICOLOSAMENTE SELEZIONATA A MANO E ADAGIATA IN PICCOLE CASSE DA IMBALLAGGIO.

Essa è poi selezionata ulteriormente su tavoli di cernita nella cantina di Villa Saletta prima di essere diraspata e leggermente pressata.

La fermentazione avviene in parte in barili nuovi con fermentazione integrale ed in parte in piccole vasche di acciaio inossidabile ad una temperatura di 82° F (26° C). Il periodo di contatto con la buccia dura 20 giorni, durante i quali tecniche di estrazione delicata aiutano a mantenere sia la struttura che la morbidezza dei tannini.

Dopo essere sgrondato dalle bucce il vino viene travasato in barriques di rovere francese per la fermentazione malolattica completa. Il blend viene poi invecchiato per 24 mesi in legno e ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della sua uscita. Questo processo crea un vino ricco d'intensità e complessità con una capacità di evoluzione di 10 anni o più.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

IL NASO APRE CON NOTE DI SPEZIE E QUERCIA TOSTATA FUSE AD AROMI DI BACCHE ROSSE, LIQUIRIZIA E VIOLETTE. I SAPORI SONO PIENI E MORBIDI CON UN DOLCE RETROGUSTO DI FRUTTI ROSSI MATURI.

Questo è un blend elegante di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che vanta una decisa persistenza ed un finale piacevole caratterizzato da note di cioccolata fondente e tabacco.

L'invecchiamento in barriques per 24 mesi conferisce a Saletta Giulia la sua struttura ed il suo carattere unici.

