

# VILLA SALETTA

## SALETTA RICCARDI

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:  
2 ettari

VARIETÀ DI UVA:  
100% Sangiovese

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

INVECCHIAMENTO:  
24 mesi  
50% in botti nuove  
20% in barriques nuove  
20% in barriques di un anno  
10% in barriques di due anni

### VINIFICAZIONE:

LE UVE DI SANGIOVESE PER IL SALETTA RICCARDI SONO INTERAMENTE COLTE A MANO ALLA FINE DI SETTEMBRE.

Dopo la selezione, la diraspatura e la delicata spremitura degli acini, il mosto fermenta ad una temperatura costantemente controllata in tini di rovere per preservare i classici aromi di questa tipica varietà d'uva toscana. Al termine delle 3 settimane di fermentazione, il vino compie la malolattica in botte.

Il vino è affinato infine in barriques di primo e secondo passaggio oltre che in botti nuove di rovere di Slavonia per oltre 2 anni, fattori che contribuiscono tutti alla sua ricca complessità.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

CON IL SUO COLORE RUBINO INTENSO, QUESTO VINO PRESENTA AROMI DI PELLE E TABACCO, OLTRE A QUELLI DI FRUTTI ROSSI MATURI, CHINOTTO E CHINA.

Al palato è setoso, pieno e ampio con tannini lisci e vellutati. Il finale è persistente e rende il Saletta Riccardi l'espressione più vera della tenuta, non un blend ma un Sangiovese al cento per cento.

