



ACQUISTATO IL .....

"Saliato" Colli Perugini DOC 2022

2022

## Un bordolese di origini umbre



*Svinando*

Saliato è un rosso importante e gratificante. Colli Perugini DOC prodotto dalla cantina Chiorri, nasce da un taglio di uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Vinificazione in acciaio, con una lunga fase di macerazione sulle bucce, questo rosso umbro viene affinato in barrique per circa un anno, prima dell'imbottigliamento. Poi, prima della definitiva messa in commercio, viene fatto affinare in cantina per almeno altri 6 mesi. Solo a quel punto è pronto per affrontare il giudizio dei tanti appassionati che lo apprezzano. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granato. Al naso stupisce per l'ampiezza del suo ricco bouquet che richiama le note di frutta rossa e scura, e di fiori freschi. Speziato, con sentori di rovere, è un vino che richiama gli abbinamenti forti. In bocca è morbido e ben strutturato, è piacevolmente tannico e decisamente persistente.

La cantina Chiorri si trova nella zona dei Colli Perugini, lungo la strada panoramica ed enogastronomica che da Perugia arriva a Todi. Fondata nel 1890 sui poderi di Sant'Enea, nel comune di Perugia, la cantina viene gestita con passione da cinque generazioni dalla stessa famiglia, con la collaborazione di personale competente e specializzato. Oggi può contare su circa 30 ettari, gestiti secondo i criteri della lotta guidata a basso impatto ambientale e, dalla vendemmia 2020, certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata). Antiche tradizioni e le più moderne tecnologie permettono a Chiorri di ottenere vini di classe e di altissimo livello qualitativo che rievocano i sapori e i profumi delle campagne umbre.

### La Vigna

**Terreno** medio impasto

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** cordone speronato

**Densità imp.** 3300

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Umbria

**Uve** sangiovese, merlot sangiovese

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio, con vinacce, affinamento in barrique, 12 mesi c.a, affinamento in bottiglia almeno 6 mesi

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso, riflessi granati. Ampio bouquet con intensi aromi fruttati e floreali, originale speziato, sentori di rovere e con un soffio incensato in dissolvenza. Morbido e persistente, piacevolmente tannico. Armonico e fine, strutturato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres-

customer.service@svinando.com · 011-19467821