

Svinando III

ACQUISTATO IL

"Salto" Sangiovese Terre di Chieti IGP 2022

2022

Principe del centro Italia



Vitigno Principe del centro Italia, il Sangiovese è assoluto protagonista anche di questo rosso del territorio. Uve provenienti dall'areale di Chieti, in vigneti con piante di età media di 20 anni. Siamo a circa 300 metri sul livello del mare. Il nome, Salto, si ispira ad uno dei più rinomati laghi dell'Italia centrale. Terre di Chieti IGT, il vino è prodotto a partire da una fermentazione tradizionale a temperatura controllata in tini di acciaio. Al termine della vinificazione, Salto riposa per circa 3 mesi in botti di rovere sloveno a cui segue un breve affinamento in bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore violaceo, al naso note di frutti a bacca rossa maturi. In bocca, invece, si rivela particolarmente persistente, grazie anche alla delicata speziatura che emerge con il passare dei minuti. Rosso ideale in abbinamento a salumi, arrosti di carne bianca e minestre.

I Lauri è una piccola azienda nata da un sogno. Quello di Antonella e Rodrigo che nel 2004, accorgendosi di avere in comune la passione per i vini e l'amore per la loro terra, l'Abruzzo, decidono di prendere un appezzamento di terra a Loreto Aprutino. Da quell'acquisto alla realizzazione della loro prima vigna, il passo è stato breve. E nel 2007 la prima vendemmia. Oggi l'azienda ricava le materie prime - l'uva e le olive - dalle terre prese in affitto a Loreto Aprutino, a Collecorvino e a Città Sant'Angelo. Il nome "iLauri" è un omaggio agli abitanti del paese. Loreto Aprutino, infatti, sorge su una collina ricoperta di piante di alloro ed era anticamente chiamata Lauretum, ossia "boschetto" o "albero di alloro".

La Vigna

Terreno Molto calcareo

Esposizione Sud Est **Allevamento** Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

I vigneti selezionati, locati in aree ad elevata vocazione viticola nel sud della regione Abruzzo, con un terreno argilloso e mediamente calcareo, vengono gestiti con cura ed attenzione allo scopo di valorizzare le peculiarità del varietale. A seguito

di una fermentazione tradizionale a temperatura controllata in tini di acciaio, Salto riposa per 3 mesi in botti di rovere

sloveno; un breve affinamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Sensazioni Dal colore violaceo, al naso esprime note mature di frutti a bacca rossa ed al palato una persistente speziatura. Ideale

abbinamento a salumi, arrosti di carne bianca e minestre.