



ACQUISTATO IL

"Legacy" Riposato Rosso Veneto IGT 2021

2021

Morbidezza che incontra la classe

**Svinando**

Il Legacy Riposato Rosso Veneto IGT di Tenute SalvaTerra nasce da una selezione di uve rosse tipiche del territorio veneto, lavorate con cura artigianale e affinate in legno per trovare quell'equilibrio morbido che definisce il suo nome. È un rosso che unisce profondità e piacevolezza, pensato per chi cerca eleganza senza rigidità. Nel calice si presenta con un rubino intenso; al naso offre profumi di ciliegia matura, mora, spezie fini e un tocco di vaniglia che racconta il passaggio in barrique. Il sorso è rotondo, vellutato, con tannini levigati e una sorprendente armonia tra freschezza e calore. È un vino che accompagna la cucina quotidiana e allo stesso tempo sa elevarla, rendendo ogni piatto più ricco e memorabile. La linea Legacy lo interpreta come un rosso moderno, pulito e versatile: facile da amare, difficile da dimenticare.

Tenute SalvaTerra nasce nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura rinascimentali di Villa Giona, dove la storia incontra la quiete dei vigneti. Qui, un gruppo di visionari ha trasformato un luogo iconico in un progetto che celebra la terra: la marna che nutre le viti, la pietra che custodisce la memoria, il ferro che racconta il lavoro di mani esperte. Ogni etichetta è un viaggio nelle colline di San Pietro in Cariano: l'eleganza dell'Amarone, la profondità del Ripasso, la freschezza dei bianchi veneti. In cantina, tecniche moderne si intrecciano con tradizione e cura maniacale dei dettagli, per dare vita a vini che parlano la lingua dell'autenticità. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.

La Vigna

Terreno	Terreni calcareo-marnosi con apporti argillosi e abbondante scheletro
Esposizione	Sud, Sud-Ovest, Sud-Est
Allevamento	Guyot e pergola
Densità imp.	4000 - 5500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 2-4 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia a fine settembre. Parte delle uve viene appassita in cassetta per 30–40 giorni. La pigiatura soffice avviene a inizio ottobre per le uve fresche e tra metà e fine novembre per quelle appassite. Fermentazione a temperatura controllata per circa 20–22 giorni.
Sensazioni	Rosso intenso e profondo. Al naso spiccano sentori di frutti di bosco e ribes nero, accompagnati da eleganti note speziate. Al palato è ricco e morbido, vigoroso ma equilibrato, con buona persistenza e un finale caldo e avvolgente.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821