



ACQUISTATO IL

"Salto" Sangiovese Terre di Chieti IGP 2022

2022

Principe del centro Italia



Svinando

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 Collecervino 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 IGP
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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821