LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Orvieto Classico Superiore
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Salviano
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Orvieto
Cépages	grechetto bianco, sauvignon blanc, trebbiano toscano, verdello
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La résidence Titignano et le domaine Salviano sont installés au bord du lac Corbara, à environ 5 km d'Orvieto. Deux magnifiques propriétés qui appartiennent à la marquise Nerina Corsini Incisa della Rochetta, dont la famille produit le Sassicaia, le vin iconique de Toscane. Ses fils Piero et Giovanni sont aux commandes de Salviano. La DOC Orvieto Classico Superiore blanc se compose de divers cépages autochtones, comme le trebbiano toscano et le grechetto, mais aussi de chardonnay et de petites quantités de sauvignon. Le 'Turlo' rouge résulte d'un assemblage de 60 % de sangiovese et de cabernet sauvignon. L'Orvieto classico superiore a une couleur jaune aux reflets verts et des arômes fruités. La bouche est souple et ronde, avec d'avantage de gras que le nez ne le laisse apparaître. Finale fraîche.
Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Orvieto, collines autour du Lac de Corbara, 150 à 300m d'altitude
Rendement	-
Vendange	septembre
Vinification	Le moût des différents cépages est gardé et refoirdi séparément. Ensuite débute la fermentation à température contrôlée. Le vin reste enfin en cuves en ciment avant d'être mis en bouteille au mois de mars
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc:13,00 % vol
Production	60.000 bouteilles
Recensentscores	JamesSuckling.com: 92