LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Turlo 'Lago di Corbara'
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Salviano
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Lago di Corbara
Cépages	30% cabernet sauvignon, 20% merlot, 50% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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. Le Turlo a une couleur rouge grenat et un bouquet mûr de fruits rouges et de confiture. Structure moyenne, touches épicées. Vin énergique.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Orvieto, les collines autour du Lac de Corbara
Rendement	-
Vendange	fin septembre
Vinification	Fermantation en petites cuves inox à une température contrôlée ne dépassanr pas les 25°C suivie d'une longue macération de 12 jours. Une partie repose ensuite en cuves en ciment et 15% passe en barriques
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	15% passe en barriques françaises et américaines
Analytique	Alc.: 14,00 % Vol.
Production	40.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 93