



Salis - Corte della Meridiana

Corte della Meridiana

Descrizione:

E' ottenuto da uve Nebbiolo raccolte in vigneti che affondano le radici direttamente nella roccia delle zone "Grumello" e "Sassella".

Una parte di queste uve viene appassita in fruttaiolo sino in autunno inoltrato ed é aggiunta al vino nuovo secondo l'antica pratica del "rinforzo".

Si sviluppa così un vino più completo, di maggiore corpo e di grande struttura che, nelle passate tradizioni delle nobili famiglie grigionesi, era riservato agli ospiti di riguardo. Esso viene elevato poi per due anni in carati di rovere da 450 litri dove perfeziona il suo bouquet.

É un vino longevo che in bottiglia migliora ulteriormente le proprie caratteristiche per almeno 8-10 anni.

Zona di origine:

Vengono utilizzate solo uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), raccolte in vigneti che affondano le radici nella roccia delle zone "Sassella" e "Grumello".

É preferita la mescolanza delle due zone poiché l'appassimento di una parte delle uve necessita della preventiva individuazione dei grappoli capaci di una forte evidenza negli aromi primari.

Questa caratteristica si ritrova solo in pochi vigneti di entrambe queste zone del "Valtellina Superiore" e che si rafforza per complementarietà.

Colore:

rosso rubino di buona intensità con lievi note porpora e unghia aranciata.

Profumo:

sentori di nocciola secca, rosa misti a liquirizia e vaniglia lunga. Lampone e ribes nero con note calde e carnose.

Gusto:

grande morbidezza con ampia e prolungata sensazione di frutti rossi e spezie dolci, su una stoffa ampia e calda. Ricordi di frutta secca e mandorla.

Alcool:

13 - 13,5% vol.

Indicazioni di servizio

Vino indicato per tutti i tipi di carne, in particolare con la selvaggina di piuma e con formaggi grassi. Si assapora comunque molto felicemente anche da solo in degustazione edonistica.

Temperatura di servizio:

18° - 20° C

