

Salis - Saloncello



Saloncello

Descrizione:

Partendo da una severa selezione di uve Nebbiolo, si ottiene un vino molto fruttato, fragrante e ricco di aromi.

Il suo bouquet è il risultato di una vinificazione di uve integre e perfettamente sane, unite ad altre lievemente ammostate, secondo un'antica tradizione valtellinese, riportata in un noto testo del 1834 di G.F. Massara.

Vino prodotto solo nelle migliori annate, viene affinato per sei mesi in tonneau di rovere e si può apprezzare molto giovane a partire dall'autunno successivo alla vendemmia.

Per le sue prerogative è un vino che si presta anche ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Zona di origine:

Ottenuto dopo attenta e approfondita cernita di uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) raccolta nelle vigne ubicate nelle località Balzarro (Comune di Castione), Trippi (Comune di Montagna-Grumello) e Baruffini (Comune di Tirano).

Per il particolare tipo di vinificazione di questo vino, le uve devono essere rigorosamente sane.

Tutte le uve provengono da vigneti a DOCG della zona "Valtellina Superiore".

Colore:

rosso rubino di buona intensità con qualche riflesso purpureo, vivace e brillante.

Profumo:

elegante e variegato con intensi ricordi di mora, ribes nero e lampone. Infine evidenti note pepate e un poco di spezie.

Gusto:

apre con ampia vinosità e morbidezza. E' però un vino di grande razza e ottimo corpo che unisce alla freschezza immediata una complessità di caratteri che gli assicurano una notevole longevità. L'impressione tannica è bene equilibrata. Scorre felicemente in bocca e ritorna con una buona consistenza.

Alcool:

12,30 - 12,80% Vol.

Indicazioni di servizio :

E' vino indicato su molte pietanze che varia nell'abbinamento a seconda della propria maturità. Privilegia, principalmente primi piatti asciutti con sapori complessi, piccanti, saporiti e ricchi, e carni sia bianche che di piuma.

