



1528

SALATIN

DOC Colli di Conegliano Torchiato di Fregona



Zona produzione	Zona collinare più ad est della denominazione
Vitigno	Glera 45%, Verdiso 30%, Boschera 25%
Terreno	Terreno: limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di agosto, prima due settimane di settembre
Vinificazione	Lungo appassimento 6-8 mesi, poi l'uva viene selezionata a mano, diraspata e torchiata con il torchio a vite per ben 3 volte. Il mosto che si ottiene viene lasciato fermentare naturalmente in barrique per 1 mese.
Affinamento	Matura in barrique per più di un anno. Dopo l'imbottigliamento passano 6-7 mesi prima dell'immissione al consumo
Alcol	15.5% Vol
Acidità totale	6-7 g/l
Vista	Colore giallo oro carico
Olfatto	Al naso un'effusione di aromi delle più svariate famiglie di frutta matura, appassita, disidratata, in confettura. Note tra albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi, agrumi e spezie morbide che sconfinano nella vaniglia
Gusto	In bocca un'esplosione di sapori. L'acidità sostiene elegantemente la quantità dolce degli zuccheri non facendoli mai apparire stucchevoli. Morbido, vellutato e nello stesso tempo vivace e fragrante. Nel retrogusto si risentono gli agrumi, la caramella di zucchero, la mandorla e l'uva passa insieme all'albicocca e alla pesca. Persistente, maturo e armonico
Abbinamenti	Ottimo come vino da meditazione pre e fine pasto. Accompagna splendidamente formaggi piccanti ed erborinati in genere. Sposa bene anche il foie gras. Ottimo con i dolci in genere, ma soprattutto a pasta secca
Temperatura di servizio	14 - 15 °C
Formati	Bottiglia 0,50 lt

Azienda vinicola Salatin Cav. Antonio snc

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727

www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com