

Salto

Sangiovese Terre di Chieti
Indicazione geografica protetta

È dalle migliori uve Sangiovese che ha origine, ad ogni vendemmia, uno dei più classici vini rossi italiani. Il nome Salto si ispira ad uno dei più rinomati laghi dell'Italia centrale, vanto del territorio abruzzese. I vigneti selezionati, locati in aree ad elevata vocazione viticola nel sud della regione Abruzzo, con un terreno argilloso e mediamente calcareo, vengono gestiti con cura ed attenzione allo scopo di valorizzare le peculiarità del varietale. Dal colore violaceo, al naso esprime note mature di frutti a bacca rossa ed al palato una persistente speziatura.

Varietà

Sangiovese 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Chieti,
Chieti

Età vigneto: 20 anni

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 14.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 2 ha

Sistema di allevamento: Guyot-Tendone

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 12,5% vol. / **pH:** 3,60

Acidità totale: 6,0 g/L

Zuccheri residui: 3,8 g/L

Composizione del terreno

Molto calcareo.
36% sabbia, 28% limo, 36% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

Produzione 30.000 bottiglie

La produzione è di 14.000 Kg per ettaro, 98 ettolitri per ettaro, 8.750 grammi per pianta, 1 pianta per 8 bottiglie.

Longevità 3 anni

Temperatura di servizio raccomandata 18°C

Abbinamenti

 Cappelletti all'amatriciana, salumi, arrostiti di carne bianca.

