IGT TOSCANA ROSSO

SALIX 2022

DA UN VITIGNO ANTICO E QUASI DIMENTICATO, NEL NOSTRO CALICE RIVIVONO LE EMOZIONI DI UN'EPOCA PASSATA.

UVAGGIO
100% Colorino del Valdarno.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, filari 6-11.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 50% dove il mosto resta in macerazione per 4 giorni.
Dopo una pressatura estremamente soffice **non superiore a 1** bar con una pressa pneumatica a membrana centrale, il vino riposa qualche tempo nei serbatoi in muratura, **poi affinato 9 mesi in barriques/ tonneaux**, quindi assemblato in acciaio prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Si presenta con un colore rosso rubino scuro profondo impenetrabile e quasi viscoso nel bicchiere. Al primo approccio olfattivo, emergono note di frutti rossi, come ciliegie mature, mirtilli e ribes nero. Questi profumi fruttati sono seguiti da un bouquet di spezie, tra cui pepe nero e cannella. Insieme alle note fruttate e speziate, è possibile percepire sottili sfumature floreali, con accenni di violette e rose rosse. L'insieme di queste note aromatiche crea un profumo complesso e invitante. All'assaggio, il Colorino del Valdarno in purezza rivela la sua personalità. I frutti rossi rimangono in primo piano, con la ciliegia in evidenza, seguita da aromi di mirtilli, lamponi e ribes nero. La presenza di tannini importanti ma ben integrati conferisce al vino una struttura solida ma al tempo stesso avvolgente e piacevole al palato.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno **6 - 10 anni**, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Salix è un rosso profondo e intenso: colore scurissimo, frutto nero maturo, spezie, note floreali scure, tannino importante e una struttura ampia. È un vino di carattere, ideale per piatti intensi, aromatici, speziati, dove contano materia, profondità e personalità. Lavora perfettamente con carni grigliate o arrosto, piatti brasati mediamente grassi, cucina speziata, funghi importanti e primi dal fondo scuro. Ecco alcuni consigli suddivisi per categorie.

1. Carni rosse & Griglia (territorio naturale del Colorino)

• Costine di manzo alla griglia con pepe nero
↠ La speziatura naturale del vino entra in risonanza con quella del piatto.
• Scottata di controfiletto con sale affumicato
↠ Tannino + affumicatura = tensione e profondità.
• Bocconcini di manzo scottati con rosmarino
↠ La fibra della carne si lega perfettamente al tannino importante del Salix.
• Peposo dell'Impruneta
↠ Vino scuro, piatto scuro: è un matrimonio naturale.
• Trippa in umido con pomodoro ristretto
↠ La componente ferrosa della trippa richiama la vena ematica del Colorino.
• Fegatelli di maiale con alloro
↠ La parte ematica trova il suo contrappunto nella tannicità.
• Piccione arrosto con fegatini e salsa al sangue
↠ Salix regge la parte ematica che molti vini evitano.

2. Selvaggina & Piatti intensi (potenza controllata)

• Lepre o coniglio “al civet” leggero
↠ Le note scure del vino abbracciano la dolcezza della carne.
• Cinghiale in umido (ricetta maremmana, con ginepro e cioccolato amaro)
↠ Il Colorino tiene la parte selvatica, pulisce il ferro e regge il cioccolato.
• Cinghiale arrosto con rosmarino e lardo battuto
↠ Grasso + aromi + succo scuro = match perfetto.
• Capriolo al vino rosso con bacche di ginepro
↠ La balsamicità del Salix entra in risonanza con il ginepro.
• Lepre “alla cacciatora nera”
↠ Intensità, sangue e aromaticità convivono perfettamente con la struttura del vino.

3. Paste & Primi piatti al fondo scuro

• Pappardelle al ragù di lepre
↠ La trama tannica sostiene perfettamente la complessità del ragù.
• Ravioli ripieni di carne con ristretto di vino rosso
↠ Intensità + persistenza = armonia completa.
• Gnocchi al sugo di funghi e riduzione di carne
↠ Funghi + fondo scuro sono perfetti per il Colorino.

4. Piatti di bosco: funghi intensi, aromi scuri

• Funghi porcini arrosto con aglio nero
↠ L’aromaticità scura si allinea al profilo del vino.
• Faraona con crema di castagne e timo
↠ Castagne + spezia = combinazione naturale per Salix.

5. Cucina di terra aromatica (media-alta intensità) •

Polpettone di manzo con erbe e pancetta croccante
↠ Il vino contiene la grassezza e amplifica le erbe aromatiche.
• Salsiccia toscana con cavolo nero stufato ↠ Sapidità + tannino = abbinamento solido.

6. Formaggi stagionati (intensi ma non piccanti)

• Pecorino stagionato 18–24 mesi
↠ Il vino ne sostiene sapidità e struttura.
• Erborinati scuri (Blu di pecora, Blu di capra poco piccante)
↠ Il frutto nero del Salix addolcisce la parte salata.