



VILLA SALETTA

VILLA SALETTA

FATTORIA VILLA SALETTA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.  
VIA E. FERMI 14, LOCALITÀ MONTANELLI, 56036 PALAIA (PI) ITALY  
T: +39 0587 628 121 E: info@villasaletta.com W: villasaletta.com



## 980 DC: *quando tutto ebbe inizio*

QUESTO È L'ANNO DEL PRIMO RIFERIMENTO SCRITTO ALLA TENUTA DI VILLA SALETTA E LA PRIMA VOLTA IN CUI È CITATA LA SUA RAFFINATA ELABORAZIONE DEI VINI. ✦ Con questa storia alle spalle, l'eredità di Villa Saletta continua con il recupero della centenaria tradizione vitivinicola. ✦

Nel 2000 Guy e Julia Hands acquistano la tenuta e iniziano a recuperarne la vitalità produttiva attraverso il re-impianto di 22 ettari di vigneti di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese.

Sotto la guida dell'enologo David Landini e grazie anche alla varietà del suolo e al clima ideale, questo rinascimento ha permesso a Villa Saletta di produrre una serie di vini toscani di qualità eccelsa e riconosciuta a livello internazionale.

Vi auguriamo un piacevole viaggio alla scoperta di Villa Saletta attraverso il nostro vino esclusivo 980AD.





## Nota dell'enologo

QUI A VILLA SALETTA PROVIENIAMO DA UN'INCREDIBILE TRADIZIONE VITIVINICOLA. ✦ Gli Etruschi iniziarono a fare il vino nella tenuta nel IX secolo AC e la prima testimonianza scritta di questa storia risale al 980DC. ✦

Ma è una tradizione viva tutt'oggi, una storia che ci spinge a innovarci e che non ci frena nei confronti del cambiamento. L'innovazione a Villa Saletta è sinonimo di valorizzazione della tradizione, attraverso una comprensione tecnica avanzata del territorio che ci permette di gestire tutto nei minimi dettagli. Infatti, migliorare l'attività vitivinicola nel pieno rispetto dell'ambiente naturale è al cuore della nostra attività.

La vendemmia è il momento della verità, un'esplosione di colori, sapori e suoni nella tenuta, con i 35 collaboratori stagionali che lavorano intensamente l'uno a fianco all'altro. I grappoli vengono selezionati a mano due volte: la prima volta subito dopo essere stati raccolti e la seconda dopo il diraspamento, acino per acino, al fine di assicurarci che soltanto quelli pienamente maturi vadano nel nostro vino. Lavoriamo insieme giorno e notte con le mani tinte di viola dagli acini spremuti, esausti e felici. Nella nostra famiglia regnano gioia e soddisfazione e ci sono sempre buon vino e buon umore.

La nostra pratica agricola bilancia una conduzione ambientale improntata al rispetto con tecniche agricole tradizionali che includono la manutenzione dei terreni, l'inerbimento naturale e la gestione degli appezzamenti. I singoli lotti di vigne sono divisi in una serie di più piccole unità di vendemmia in base alle condizioni climatiche e la stagione di coltivazione. Questo ci aiuta a distinguere le viti secondo le caratteristiche delle uve e ci permette di fermentarle separatamente per esercitare un maggior controllo sulla qualità.

Sono orgoglioso dei vini che creiamo a Villa Saletta e spero che vi piacerà scoprire in prima persona la nostra elegante gamma.

*David Landini*

David Landini  
Enologo e General Manager  
Villa Saletta



*Il vino è l'unica opera  
d'arte che si può bere*

—Luis Fernando Olaverri





980AD

**VARIETÀ:**

*100% Cabernet Franc*

**PRODUZIONE:**

*980 bottiglie magnum*

**INVECCHIAMENTO:**

*24 mesi  
al 100% in botti nuove da 500l*

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Il 980AD, con la sua intensità ed il suo colore rosso rubino profondo, è ricco in concentrazione di frutti rossi e neri, incluse ciliegie, lamponi, mirtilli, cassis e frutti di bosco. Il bouquet è un complesso insieme di sapori e richiama il gusto di more, pepe nero, vaniglia, liquirizia, rosmarino e foresta mediterranea. Il palato è elegante, fresco, completo e fruttato, con note di spezie e tannini eccezionali con una lunga persistenza.





## Saletta Giulia

### VARIETÀ:

55% Cabernet Franc  
45% Cabernet Sauvignon

### PRODUZIONE:

5.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

20 mesi  
di cui il 70% in barili nuovi  
ed il 30% in barili di un anno

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il naso di questo Super Tuscan apre con note di spezie e quercia tostata fuse ad aromi di bacche rosse, liquirizia e violette. I sapori sono pieni e morbidi con un dolce retrogusto di frutti rossi maturi. Questo è un blend elegante di cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che richiama lo stile di Bordeaux e che vanta una decisa persistenza ed un finale piacevole caratterizzato da note di cioccolata fondente e tabacco.



## Saletta Riccardi

### VARIETÀ:

100% Sangiovese

### PRODUZIONE:

5.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

20 mesi  
di cui 50% in botti nuove, 20% in  
barili nuovi, 20% in barili di un  
anno e 10% in barili di due anni

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Con il suo colore rubino intenso, questo vino presenta aromi di pelle e tabacco, oltre a quelli di frutti rossi maturi e china. Al palato è saporito, pieno e ampio con tannini lisci e morbidi. Il finale e retrogusto sono lunghi e persistenti, rendendo questo Super Tuscan l'espressione più vera della tenuta: non un blend ma un Sangiovese al cento per cento.





## Chiave di Saletta

### VARIETÀ:

50% Sangiovese  
20% Cabernet Sauvignon  
20% Cabernet Franc  
10% Merlot

### PRODUZIONE:

20.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

14 mesi  
di cui 40% in barili nuovi, 30% in barili  
di un anno e 30% in barili di due anni

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di un colore rosso intenso, il Chiave di Saletta offre al naso delle note potenti e penetranti di bacche e cioccolato fondente. Note balsamiche e sentori di spezie sono invece dovuti ai barili di quercia. Il palato è morbido e vanta tannini soffici e vellutati. Questo è un vino elegante con una persistenza raffinata e un finale e retrogusto che riconducono alla menta, tabacco e cioccolato.



## Chianti

### VARIETÀ:

92% circa Sangiovese  
4% Cabernet sauvignon  
4% Merlot

### PRODUZIONE:

35.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

12 mesi  
di cui il 50% in barili di due anni e 50%  
in botti di rovere di slavonia da 30 hl

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il Chianti apre con un colore rosso rubino con tinte violacee. Ha un aroma pieno e intenso che ricorda note floreali e di frutti rossi. In bocca, il vino è fresco, levigato e ben equilibrato con una coerenza complessa, con sentori di violette, ciliegie e vaniglia. Questo blend è permeato anche da sensazioni di legno tostato. Al palato mostra la tipica intensità del Sangiovese, tannini che vantano morbidezza nella loro texture e una freschezza vibrante e dinamica.





## Rosé

### VARIETÀ:

50% Sangiovese  
25% Merlot  
25% Cabernet Sauvignon

### PRODUZIONE:

5.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

8 mesi  
di cui 75% in vasche d'acciaio  
e 25% in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Caratterizzato da una sfumatura brillante di ciliegia, il Rosé iniziò come un esperimento per la tenuta con il lancio della sua prima annata nel 2013. Questo blend fruttato e piacevole apre con profumi di bacche rosse mature e minerali e finisce con un equilibrio dinamico di freschezza, fruttosità e acidità. È ideale per un aperitivo servito freddo fra 45-50° F (8-10° C).



## Spumante

### VARIETÀ:

100% Sangiovese

### PRODUZIONE:

5.000 bottiglie

### INVECCHIAMENTO:

48 mesi  
sui lieviti in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Lo Spumante Villa Saletta vino elaborato con metodo classico da uve al 100% Sangiovese elaborate con il metodo classico. Di natura a dosaggio zero (senza zucchero aggiunto) e con un residuo di zucchero inferiore all'Extra Brut, lo Spumante vanta uno stile secco e leggermente strutturato. Può essere bevuto da solo come aperitivo o insieme a stuzzichini e piatti leggeri, ma è altrettanto adatto ad accompagnare primi piatti come la pasta ai frutti di mare.



*Le sue labbra bevono acqua,  
ma il suo cuore beve vino*

—E.E. Cummings



*I veri intenditori  
non bevono vino:  
degustano segreti*  
—Salvador Dalí

