



Dalle colline di Como

... tra bosco e lago



SALA
— AGRICOLTURA



La Sciura

Bianco TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Chardonnay

Terroir: vigneto allevato a guyot a 350 msl su diverse parcelle con diversi tipi di terreni sia argillosi che Franco-limosi

Vinificazione: dopo una decantazione statica a freddo inizia la vinificazione a temperatura controllata 16-17 °C in botti d'acciaio. Una volta terminata anche la fermentazione malolattica si procede all'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi

Appunti: È un classico Chardonnay di montagna che preserva freschezza e bevibilità. Mantiene i suoi caratteri varietali. L'utilizzo di varie parcelle e il blend di differenti cloni dona complessità che unita all'affinamento sulle fecce crea un vino facile da bere. Si può abbinare ad una ampia quantità di piatti della cucina italiana.

Chiusura bottiglia: tappo in sughero microgranulato

SALA
—AGRICOLTURA

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



Il Luciano

Rosso

TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Merlot

Terroir: vigneto allevato a guyot a 350 msl su diverse parcelle con diversi tipi di terreni sia argillosi che Franco-limosi.

Vinificazione: vinificazione a temperatura controllata in botti d'acciaio. Macerazione di una settimana, una volta terminata la malolattica si procede ad un affinamento in acciaio di almeno 6 mesi e 2 mesi di bottiglia.

Appunti: Merlot prealpino che mantiene un'ottima freschezza.

La macerazione non troppo lunga lo rende un vino per tutti e per tutti i giorni.

Chiusura bottiglia: tappo in sughero microgranulato

SALA
—AGRICOLTURA

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



Ul Bagaj

Bianco frizzante
TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Chardonnay

Terroir: vigneto allevato a guyot nella parte più fresca della nostra azienda su terreno argilloso.

Vinificazione: dopo una decantazione statica a freddo, inizia la prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Una volta terminata questa il vino riposa fino a febbraio quando verrà preparato per la seconda fermentazione in bottiglia. Finita la “presa di spuma” non viene eseguita la sboccatura.

Appunti: questo vino frizzante rimane velato perché ha ancora all'interno i suoi lieviti, questo gli dona però più corpo e avvolgenza durante la degustazione e ci permette di mantenere bassissima la quantità di solfiti aggiunta.

Chiusura bottiglia: tappo a corona.

SALA
— AGRICOLTURA 

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



29 Febbraio

Riesling Renano TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Riesling Renano

Terroir: vigneto allevato a guyot a 350 msl su terreno argilloso, per questo vigneto è stato scelto un portainnesto che modera la vigoria.

Vinificazione: dopo una decantazione statica a freddo parte la vinificazione a temperatura controllata intorno a 14-15 gradi in botti d'acciaio. Malolattica svolta.

Appunti: vendemmiato al momento ideale mantiene un'acidità più che ottima sostenuta anche da ph bassi. Questo gli permetterà di evolversi negli anni.

Un vino godibile già da subito ma che non è un peccato dimenticarsi in cantina.

Chiusura bottiglia: tappo in sughero naturale.

SALA
AGRICOLTURA

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



Fiori del lago

Bianco

TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Traminer, Chardonnay
clone 809 (Musqué)

Terroir: vigneto allevato a guyot a 380 msl su terreno Franco-argilloso, esposto ad est nel punto più caldo dell'azienda.

Vinificazione: dopo una decantazione statica a freddo parte la vinificazione separata dei vitigni a temperatura controllata intorno a 14-15 gradi in botti d'acciaio. I vini vengono assemblati prima dell'imbottigliamento.

Appunti: un'aromatica intensa, gusto ricco e minerale. L'ottima acidità che contraddistingue i nostri vini dona a questo blend aromatico una spinta in più mantenendo alta la beva e non rendendolo troppo opulento. Espressivo da subito, ma anche in evoluzione.

Chiusura bottiglia: tappo in sughero
microgranulato

SALA
—AGRICOLTURA

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



Erba matta

Bianco
TERRE LARIANE IGT

Vitigno: Fleurtaï, varietà resistente (piwi)

Terroir: vigneto allevato a guyot a 320 msl su terreno argilloso.

Vinificazione: la vinificazione è svolta a contatto con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata intorno ai 16-17 °C in botti d'acciaio. Malolattica svolta.

Appunti: 2022 annata particolare per questo vino particolare. 0 trattamenti. Macerazione sulle bucce di 10 giorni. Un orange diplomatico che tutti possono capire. Carico e ricco di materia. Il tannino dona un'intrigante trama gustativa rinfrescando il sorso. Ad oggi è l'unica annata prodotta con bottiglie numerate a mano.

Chiusura bottiglia: tappo in sughero naturale (tca free)

SALA
— AGRICOLTURA

Dalle colline di Como ... tra bosco e lago



L'azienda Sala agricoltura è situata tra le colline di Como a due passi dal parco regionale Spina Verde, dal Lago e dalla città.

Noi, fratelli Sala, continuiamo il sogno di papà Mario nel valorizzare il territorio in cui è nato.

Ci proviamo con il vino che qui può finalmente rimettere le radici.

I terreni, il microclima e l'impegno in campo donano le caratteristiche peculiari dei vini di questa parte del Lario.

“L'entusiasmo che proviamo nel fare il nostro lavoro lo vogliamo trasmettere ai nostri clienti tramite i nostri vini”.

Sala Agricoltura Società Agricola

Via monte San Primo, 2 - 22060 Arosio (CO)

Tel: 031 758096 - Cell: 335 6731251

Mail: salagiuseppesm@gmail.com  Sala_agricoltura