



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS ROSATO Senza Filtri Toscana Rosato I.G.T. 2015

Dalle 3 tenute Salcheto, Poggio Piglia e La Bandita, una base Sangiovese vinificata in "solo uva", senza alcuna aggiunta e con solo prime scelte, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio e non filtrato, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare).

Innovativo quanto semplice da capire, Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. In quest'annata 2015 ricca nelle concentrazioni ed estravagante nei suoi equilibri tecnici, il Rosato si presenta particolarmente carnoso al palato e con tonalità di colore provenzali.



Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo, Mammolo, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano, "Poggio Piglia" - Chiusi, "La Bandita" - Trequanda

Produzione: 12.000 bottiglie

Invecchiamento: 3 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14°-16° C.

Tappo: Tappo a Vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2013

Alcol: 13,0

Estratto Secco: 24,50

Ph: 3,67

Acidità Totale: 4,84

Polifenoli: 811

Tonalità di Colore: 0,68

Intensità di Colore: 2,83

Residuo Zuccherino: 1,9

2013 Wine Spectator 90/100

"Un accenno di riduzione si evolve in note affumicate di ciliegia, mora e sale. E' un vino ricco, ma anche fresco ed asciutto. Offre un equilibrio raffinato ed un finale lungo e minerale." Bruce Sanderson



VINO BIOLOGICO



Salcheto calcola e certifica la propria Carbon Footprint, consulta il sito internet.



Gli imballi legnosi di questo vino sono da foreste gestite in maniera responsabile