



SALCHETO

TOSCANA

SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2013

Dalle vigne più mature dell'azienda, la Vigna del Salco (2 ha.) e la Vigna del Laghetto (3,5 ha.), si ottiene grazie ad un clone aziendale di Sangiovese Prugnolo Gentile che ad ogni vendemmia raggiunge con facilità una leggera surmaturazione. Dopo 2 anni di legno affina fino a 4 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio.

La 2013 è un'annata che ha sorpreso tutti, nel bene e nel male. La discontinuità climatica ha messo in difficoltà le maturazioni, fino però ad un settembre quasi perfetto che ci ha offerto frutti ben concentrati ed equilibrati, ma anche bucce sottili che non hanno poi retto le prime piogge autunnali. In questo scenario, se vogliamo finalmente anche un po' "classico", la nostra attenzione si è concentrata nuovamente sulle selezioni in vigna e sui tavoli di scelta, ottenendo vini tra i più intensi di sempre che si rinnovano di anno in anno anche grazie all'affascinante lavoro dei lieviti indigeni.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.
Produzione: 9.000 bottiglie
Invecchiamento: 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 36 mesi
Maturazione Attesa: 12-15 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Sughero Naturale
Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt
Prima Annata di questo vino: 1999

Alcol: 14
Estratto Secco: 29,40
Ph: 3,71
Acidità Totale: 5,84
Polifenoli: 3980
Tonalità di Colore: 0,79
Intensità di Colore: 9,68
Residuo Zuccherino: 0,95



95 Vinous Antonio Galloni

"Potente, profondo e risonante, il 2013 offre un coinvolgente mix di ciliegio selvatico, sottobosco, incenso e pelle. C'è un'energia esplosiva ed avvincente in questo 2013. Molto semplicemente, il Salco del 2013 è un vino straordinario sotto qualsiasi punto di vista." Antonio Galloni



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili