



# SALCHETO

TOSCANA

## SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015

Dalla vigna più matura dell'azienda, quella del Salco, si ottiene grazie ad un clone 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 2015 si è rivelata un'annata dal clima tutto sommato equilibrato per il territorio, connotata da un mese di agosto estremamente caldo che ha calmierato molto le acidità: ne sono usciti vini carnosì e decisamente morbidi, praticamente dei "mangia e bevi". Il Salco, vinificato con soli lieviti indigeni e senza solfiti aggiunti, interpreta questa annata con eleganza e freschezza grazie al pedoclima di Salcheto, dai terreni argillosi alle ampie escursioni termiche.



**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.  
**Produzione:** 13.000 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:** 29,80  
**Ph:** 3,69  
**Acidità Totale:** 4,96  
**Polifenoli:** 3951  
**Tonalità di Colore:** 0,73  
**Intensità di Colore:** 8,14  
**Residuo Zuccherino:** 0,83

## Wine Enthusiast: 93 punti

In questo vino, aromi fragranti di fiori viola, spezie nere e frutta rossa si mescolano con sentori di cuoio fresco e tabacco. Nell'insieme è elegante e suadente, rilascia aromi di marasca matura, radice di liquirizia e sentori di erbe appassite accompagnati da tannini vellutati e rotondi. In chiusura una nota di chicchi di caffè. Da bere entro il 2027



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili