



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS Rosso di Toscana I.G.T. 2017

Un vino importante, ma giovane e fatto di sola uva. Le prime scelte delle vigne ad alberello della tenuta di Trequanda, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio, 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. L'annata 2017, con i suoi tratti accesi dovuti ad una stagione calda e siccitosa, risulta morbida, corposa e di grande bevibilità.

Uvaggio: Sangiovese 100%
Vigneti: "La Bandita" - Trequanda / 11 ha.
Produzione: 12.000 bottiglie
Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
Affinamento in Vetro: 6 mesi
Maturazione Attesa: 5-7 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: A vite
Bottiglia: Borgognotta 395gr.. (750ml)
Formati: 750ml
Prima Annata di questo vino: 2012

Alcol: 13,5
Estratto Secco: 33,27
Ph: 3,81
Acidità Totale: 5,11
Polifenoli: 3638
Tonalità di Colore: 0,77
Intensità di Colore: 8,15
Zuccheri Residui: 1,12

Annata 2013: 90 punti Wine Spectator / Menzione Slow Wine

Annata 2012: Antonio Galloni - Vinous - 90 punti

"Fruttato e generoso, questo rosso è un'esplosione di amarena, mora e aromi speziati. Aperto e diretto, propone una nota di tabacco sul finale." Bruce Sanderson



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili