



# SALCHETO

TOSCANA

## ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2018

Prodotto con uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda di Montepulciano, anche con prime scelte dedicate, matura solo in acciaio.

L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate: ne sono usciti vini improntati su equilibrio ed eleganza.

**Uvaggio:** Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Merlot (7%)  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.  
**Produzione:** 48.000 bottiglie  
**Invecchiamento:** 4 mesi in acciaio  
**Affinamento in Vetro:** 3 mesi  
**Maturazione Attesa:** 3-5 anni  
**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.  
**Tappo:** Bioplastica  
**Bottiglia:** Toscanella 360gr. (750ml)  
**Formati:** 750ml / 375ml  
**Prima Annata di questo vino:** 1992

**Alcol:** 13  
**Estratto Secco:** 26,40  
**Ph:** 3,52  
**Acidità Totale:** 5,48  
**Polifenoli:** 3120  
**Tonalità di Colore:** 0,81  
**Intensità di Colore:** 7,40  
**Residuo Zuccherino:** 1,15



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili