



# SALCHETO

## TOSCANA

### NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2013

Dalle vigne di Sangiovese Prugnolo Gentile, una bottiglia per pianta, vinifica in legno ed invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 6 mesi in vetro.

La 2013 è un'annata che ha sorpreso un po' tutti, nel bene e nel male. La discontinuità climatica ha messo infatti in difficoltà le maturazioni fino 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 un po' "classico", la nostra attenzione si è concentrata nuovamente su attente selezioni in vigna e sui tavoli di scelta, ottenendo un Nobile tra i più intensi di sempre e che si rinnova di anno in anno anche grazie all'affascinante lavoro dei suoi lieviti indigeni.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.  
**Produzione:** 80.000 bottiglie  
**Invecchiamento:** 18 mesi, 70% botte 30% "tonneaux"  
**Affinamento in Vetro:** 6 mesi  
**Maturazione Attesa:** 8-10 anni  
**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.  
**Tappo:** Sughero Naturale  
**Bottiglia:** Toscanella 360gr. (750ml)  
**Formati:** 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt  
**Prima Annata di questo vino:** 1990

**Alcol:** 13,5  
**Estratto Secco:** 30  
**Ph:** 3,74  
**Acidità Totale:** 5,45  
**Polifenoli:** 3896  
**Tonalità di Colore:** 0,84  
**Intensità di Colore:** 10,86  
**Residuo zuccherino:** 0,2

#### Annata 2012:

**Vinous Antonio Galloni - 93 punti**  
**Wine Spectator - 91 punti**  
**Mundus Vini - Gold Medal**

"Carnoso, seducente e super-espressivo, il Vino Nobile di Montepulciano 2012 offre una tonnellata di puro piacere con la sua radiosa personalità. Confettura di ciliegie, melograno, spezie dolci, menta e petalo di rosa tutto vi traboccano. Questo 2012 è già succulento ma guarda avanti con il suo equilibrio impeccabile in tutto." Antonio Galloni



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