



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS Rosso di Toscana I.G.T. 2014

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)

Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi, la stabilità ossido-riduttiva, il contenimento delle volatili ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. Ciò è stato possibile anche grazie: all'alta qualità delle uve scelte con bucce perfette; la tempestiva introduzione delle uve in vasca dalla raccolta; vasche di fermentazione a pressione di CO2 (auto-prodotta dalle uve stesse); maturazione ed imbottigliamento in assenza di ossigeno anche grazie all'uso di tappi tecnici.

Uvaggio: Sangiovese 100%
Vigneti: "La Bandita" - Trequanda / 11 ha.
Produzione: 20.000 bottiglie
Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
Affinamento in Vetro: 6 mesi
Maturazione Attesa: 5-7 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Microagglomerato
Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml
Prima Annata di questo vino: 2012

Alcol: 13
Estratto Secco: 31,20
Ph: 3,61
Acidità Totale: 5,99
Polifenoli: 4136
Tonalità di Colore: 0,71
Intensità di Colore: 14,10



Annata 2013:
4 Stelle Vini Buoni d'Italia / Menzione Slow Wine / 1 Bicchieri Gambero Rosso

Annata 2012: Antonio Galloni - Vinous - 90 punti

"Il Rosso di Montepulciano Obvius è un altro vino scuro e succoso che dirompe per volume e profondità in maniera sorprendente per la sua categoria." Antonio Galloni
"Dal naso di frutta rossa matura con bocca di grande bevibilità e pulizia" Slow Wine



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