



SALCHETO

TOSCANA

RISERVA Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2011

Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in leggera surmaturazione da appassimento, invecchia per 24 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 12 mesi in vetro.

La 2011 viene ricordata tra le annate difficili, con insidie provenienti prevalentemente dalle ormai frequenti tempeste di luce e caldo che insidiano bucce e maturazioni in generale. Un attento lavoro in vigna ed una accurata selezione delle uve hanno permesso invece di esaltare vivacità di colore, tessitura e carnosità di annate come questa, moltiplicate dalla tecnica di doppia fermentazione su appassimento del governo toscano.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.

Produzione: 16.000 bottiglie

Invecchiamento: 24 mesi, 70% botte 30% "tonneaux"

Affinamento in Vetro: 12 mesi

Maturazione Attesa: 10-12 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Sughero Naturale

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 2010

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 29,95

Ph: 3,58

Acidità Totale: 5,11

Polifenoli: 4120

Tonalità di Colore: 0,88

Intensità di Colore: 9,91

Residuo Zuccherino: 2,9



Vinous Antonio Galloni - 93/100 punti
Gilbert et Gaillard - 92/100 punti

"La Riserva di Nobile di Montepulciano 2011 di Salcheto è duttile ed espressiva nel bicchiere, con quell'incredibile abbondanza di ricchezza e volume, così tipici dell'annata. La ciliegia rossa scura, le spezie, il cuoio, l'affumicato e la liquirizia avvolgono il palato." Antonio Galloni



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