



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2014

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

L'annata 2014 è senz'altro tra le più difficili degli ultimi vent'anni, in particolare per i vini rossi importanti. Gli squilibri climatici sono stati tanti e tali da imporci lavori estenuanti ed attenzioni continue in vigna sfociate in una raccolta estremamente selettiva anche sulle seconde scelte. Sui tavoli di scelta la selezione è proseguita come sempre in maniera maniacale e la vinificazione a pressione (movimentazione esclusivamente con la CO2 prodotta dalla fermentazione stessa) ha contribuito ad esaltare questo vino-frutto che matura solo in acciaio.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Merlot (7%)

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.

Produzione: 32.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 3-5 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Microagglomerato

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml

Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: 13,0

Estratto Secco: 29,85

Ph: 3,51

Acidità Totale: 6,52

Polifenoli: 3745

Tonalità di Colore: 0,83

Intensità di Colore: 10,12



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