



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2015

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

L'annata 2015 ci ha offerto uve di buona concentrazione, con equilibri tecnici ideali per interpretare vini giovani di pronta beva. Questo Rosso risulta infatti più che mai carnoso ed intenso seppur morbido e facile da bere.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Merlot (7%)
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.
Produzione: 34.000 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: 13,0
Estratto Secco: 26,90
Ph: 3,68
Acidità Totale: 4,70
Polifenoli: 3945
Tonalità di Colore: 0,92
Intensità di Colore: 10,58
Residuo Zuccherino: 0,5



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