



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2010

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 2010 è stata un'annata incredibile. Dopo un duro e lungo inverno, una primavera complessa con forti pressioni sanitarie sulle piante, l'evoluzione è stata positiva ed ha recuperato una fioritura di per se non eccelsa. Nonostante un avvio di settembre fresco e velato facesse temere per le concentrazioni fenoliche, gli ultimi giorni del mese hanno permesso uno straordinario recupero, offrendoci un Vino Nobile potente ed elegante.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 65.000 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: 31,62
Ph: 3,79
Acidità Totale: 4,88
Polifenoli: 4250
Tonalità di Colore: 0,85
Intensità di Colore: 11,77



Gambero Rosso - Tre Bicchieri

"Conquista i Tre Bicchieri il Nobile '10, grazie a un bouquet vitale, penetrante, fatto di erbe aromatiche fresche come timo e salvia, mirtilli, ribes, dal corpo vibrante e sodo, succoso, dal finale invitante e prolungato."



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