



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2011

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 2011 si ricorderà a Salcheto per la vera e propria "tempesta di luce" che si è abbattuta sui grappoli danneggiando le bucce, turbando la progressione della pianta verso la maturazione. Le scelte in vigna e sui tavoli fino al singolo chicco hanno portato rese basse ma con vini di notevole vivacità di colore e struttura. La 2011 è anche l'annata della transizione ai lieviti indigeni per tutta la produzione con grandi soddisfazioni in termini di eleganza e fascino della gamma aromatica.

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: 30,20
Ph: 3,63
Acidità Totale: 5,68
Polifenoli: 3890
Tonalità di Colore: 0,88
Intensità di Colore: 11,60



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