



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2015

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 2015 è senz'altro una tra le annate più impressionanti del suo decennio. E' stata segnata da un forte stress termico ad agosto che ha particolarmente influenzato i livelli di acidità. Ne sono usciti vini "mangia e bevi", carnosì e morbidi, da godersi magari in un orizzonte temporale meno lungo.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 120.000 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: 31,80
Ph: 3,78
Acidità Totale: 4,98
Polifenoli: 3955
Tonalità di Colore: 0,86
Intensità di Colore: 8,98
Residuo zuccherino: 1,23

Annata 2013: Vino Rosso dell'Anno - Meininger Weinwirtschaft
Annata 2014: Wine Spectator - 90 punti

Questa elegante versione del Nobile si presenta avvolgente al naso, caratterizzata da sentori di ciliegie, spezie, cuoio e tabacco. Deciso sul finale, esprime un retrogusto fresco e fruttato. Da bere tra il 2018 e il 2024." Bruce Sanderson



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata"



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili"