



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2016

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 2016 è risultata un'annata per così dire "old school": una stagione nel complesso regolare, maturazioni leggermente tardive ed un finale di stagione con qualche pioggia. Ne è risultato un sangiovese più elegante che mai e che esalta i suoi toni più terrosi e speziati.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 130.000 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: 29,80
Ph: 3,54
Acidità Totale: 5,71
Polifenoli: 3745
Tonalità di Colore: 0,81
Intensità di Colore: 7,80
Residuo zuccherino: 1,31



Gambero Rosso - Tre Bicchieri

Wine Spectator - 92 punti

Un rosso ricco e rotondo, caratterizzato da sentori di ciliegia, prugna, terra e minerali e sostenuto da una struttura vibrante. I tannini sono decisi, tuttavia ben integrati nell'insieme del corpo e della tessitura. Si esprime con buona lunghezza ed armonia. Bruce Sanderson



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili