



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2017

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 2017 è stata un'annata calda e seccitosa più che mai ed i suoi vini sono risultati corposi ma morbidi. Le gradazioni alcoliche sono sostenute ma senza mancare di equilibrio e bevibilità anche grazie al pedoclima di Salcheto, capace di dare freschezza ai vini con i suoli argillosi e le sue forti escursioni termiche.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 160.000 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: 30,12
Ph: 3,58
Acidità Totale: 5,14
Polifenoli: 4465
Tonalità di Colore: 0,88
Intensità di Colore: 7,90
Residuo zuccherino: 1,19



Annata 2017:

Gambero Rosso - Tre Bicchieri

Decanter - 92 punti

Salcheto riempie idealmente svariate caselle. La cantina viene alimentata da fonti rinnovabili, le acque reflue sono riciclate al 100%, non vi è aggiunta di solfiti durante la fermentazione, l'intera produzione è certificata biologica e confezionata in bottiglie leggere. Ma più di ogni altra cosa, il Nobile è squisito. È pulito e da subito intrigante, con complesse note di terra, di cedro e tè, oltre a sfumature balsamiche che si sovrappongono a quelle di frutti di bosco. Pieno di corpo e di carattere, è un vino ricco ma fresco, con una struttura suadente e tannini fini. Un grande successo, per quest'annata difficile. Da bere tra 2020-2030.



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili