



# 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 siccitosa 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 2016:

**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