



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS Rosso di Toscana I.G.T. 2015

Un vino importante, ma giovane e fatto di sola uva. Le prime scelte delle vigne ad alberello della tenuta di Trequanda, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare)

Innovativo quanto semplice da capire, Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. Nell'annata 2015, la grande concentrazione espressa dalle uve, lo rende particolarmente intenso e consistente.

Uvaggio: Sangiovese 100%
Vigneti: "La Bandita" - Trequanda / 11 ha.
Produzione: 20.000 bottiglie
Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
Affinamento in Vetro: 6 mesi
Maturazione Attesa: 5-7 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Bioplastica
Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml
Prima Annata di questo vino: 2012

Alcol: 14
Estratto Secco: 32,50
Ph: 3,81
Acidità Totale: 4,76
Polifenoli: 4216
Tonalità di Colore: 1,13
Intensità di Colore: 12,88
Zuccheri Residui: 1,3



Annata 2013: 90 punti Wine Spectator / Menzione Slow Wine

Annata 2012: Antonio Galloni - Vinous - 90 punti

"Il Rosso di Montepulciano Obvius è un altro vino scuro e succoso che dirompe per volume e profondità in maniera sorprendente per la sua categoria." Antonio Galloni
"Dal naso di frutta rossa matura con bocca di grande bevibilità e pulizia" Slow Wine



VINO BIOLOGICO



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