



# SALCHETO

## TOSCANA

### SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2010

Dalle vigne più mature dell'azienda, la Vigna del Salco (2 ha.) e la Vigna del Laghetto (3,5 ha.), si ottiene grazie ad un clone aziendale di Sangiovese Prugnolo Gentile che ad ogni vendemmia raggiunge con facilità una leggera surmaturazione. Dopo 2 anni di legno affina fino a 4 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Vissute attraverso un vino come il Salco tutte le annate sono un turbine di emozioni, la 2010 non ne è da meno. Partiti con una primavera ed un fioritura difficili, la stagione ha avuto un progresso abbastanza regolare e privo di quelle ormai tipiche eccessive luminosità. Il settembre fresco e velato ha però rimesso in discussione la capacità di portare a piena maturazione i frutti e solo la scommessa di attendere una manciata di giornate perfette di fine settembre ha dato un verso di incredibile spessore a questa annata ed a questo Salco.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%

**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.

**Produzione:** 15.000 bottiglie

**Invecchiamento:** 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"

**Affinamento in Vetro:** 36 mesi

**Maturazione Attesa:** 12-15 anni

**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.

**Tappo:** Sughero Naturale

**Bottiglia:** Bordolese 400gr. (750ml)

**Formati:** 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt

**Prima Annata di questo vino:** 1999

**Alcol:** 14,0

**Estratto Secco:** 29,29

**Ph:** 3,51

**Acidità Totale:** 6,30

**Polifenoli:** 4021

**Tonalità di Colore:** 0,78

**Intensità di Colore:** 9,25



### 3 Bicchieri Gambero Rosso

### 29° Vino Rosso Italiano Classifica Guide Italiane Class Editori

"Sentori Maturi, puliti, di frutto vivo, in bocca l'avvolgenza di un copro morbido, dalla fresca vena acida, che lo accompagna in un lungo finale ricco e coinvolgente." Gambero Rosso



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