



SALCHETO

TOSCANA

VECCHIE VITI DEL SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015

Dalle viti più vecchie della vigna del Salco, la più matura ed importante della nostra tenuta. Un campo di 2ha, con viti di 29-31 anni di età, interamente coltivato con 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 2 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio. Questo vino, figlio della storica esperienza della vigna del Salco, è dedicato al progetto Alliance Vinum, l'unione tra sei produttori di Montepulciano rivolta alla crescita dei singoli e del territorio intero.

La 2015 si è rivelata un'annata dal clima tutto sommato equilibrato per il territorio, connotata da un mese di agosto estremamente caldo che ha calmierato molto le acidità: ne sono usciti vini carnosì e decisamente morbidi, praticamente dei "mangia e bevi". Il Vecchie Viti del Salco, che è stato vinificato in legno da 70hl. con soli lieviti indigeni e senza solfiti aggiunti, ed ha invecchiato, in aperti uguali in tonneaux da 300 litri ed in in botte grande, non manca tuttavia anche di equilibrio ed eleganza.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 2 ha.
Produzione: 3.000 bottiglie
Invecchiamento: 24 mesi, 50% botte 50% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 24 mesi
Maturazione Attesa: 12-15 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Sughero Naturale
Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt
Prima Annata di questo vino: 2015

Alcol: 14
Estratto Secco: 30,52
Ph: 3,71
Acidità Totale: 5,78
Polifenoli: 3965
Tonalità di Colore: 0,81
Intensità di Colore: 9,83
Residuo Zuccherino: 0,80

96 Wine Enthusiast 4 Grappoli Bibenda

"Profumi di bacche, terra lavorata, rosa pressata, cuoio fresco, torta speziata ed una nota balsamica sono solo alcuni degli aromi che troverete in questo rosso fragrante e delizioso. È lineare, strutturato e carico di finezza mentre ci inebria di ciliegia marasca matura, composta di lamponi, liquirizia e tabacco. I suoi tannini distesi e raffinati assieme ad una acidità rinfrescante ci forniscono un quadro degno di invecchiamento. Da bere tra il 2022 ed il 2035". Kerin O'Keefe



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili