



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2018

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.

L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate: ne sono usciti vini improntati su equilibrio ed eleganza.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 150.000 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: 29,46
Ph: 3,51
Acidità Totale: 5,28
Polifenoli: 3164
Tonalità di Colore: 0,91
Intensità di Colore: 6,20
Residuo zuccherino: 0,92

Gambero Rosso - Tre Bicchieri

Wine Enthusiast: 94 punti

Wine Spectator: 90 punti

Wine Advocate: 90 punti

Decanter: 90 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



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili