



SALCHETO

TOSCANA

RISERVA VINO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2016

Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in leggera surmaturazione da appassimento, invecchia per 24 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 12 mesi in vetro.

La 2016 è risultata un'annata per così dire "old school": una stagione nel complesso regolare, maturazioni leggermente tardive ed un finale di stagione con qualche pioggia. Ne è risultato un sangiovese più elegante che mai e che esalta i suoi toni più speziati e minerali.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha

Produzione: 18.000 bottiglie

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

Affinamento in Vetro: 12 mesi

Maturazione Attesa: 10-12 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Sughero Naturale

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 2010

Alcol: 14

Estratto Secco: 31,80

Ph: 3,55

Acidità Totale: 5,28

Polifenoli: 3450

Tonalità di Colore: 0,86

Intensità di Colore: 7,92

Residuo Zuccherino: 2,64



Wine hunter: Medaglia d'oro.

Wine Enthusiast : 94 punti

Medaglia D'oro Mundus Vini Meininger 2021

Aromi di prugna, viola e tabacco in bell'evidenza, con un soffio di canfora, in un fragrante e gustoso. Il palato è liscio ed avvolgente con una qualità che sembra quasi non pesare, con del mirtillo speziato, ciliegia secca e liquirizia, il tutto incorniciato da tannini decisi ma eleganti. Da bere fino al 2031.

KERIN O'KEEFE



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili