



# SALCHETO

TOSCANA

## SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2016

Dalla vigna più matura dell'azienda, quella del Salco, si ottiene grazie ad un clone 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.

La 2016 è risultata un'annata per così dire "old school": un clima 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 100%  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.  
**Produzione:** 14.000 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  
**Estratto Secco:** 31,66  
**Ph:** 3,61  
**Acidità Totale:** 5,05  
**Polifenoli:** 4102  
**Tonalità di Colore:** 0,84  
**Intensità di Colore:** 8,57  
**Residuo Zuccherino:** 1,23

## Wine Enthusiast: 94 punti

Prugna matura, spezie essiccate, menta e cuoio nuovo sono solo alcuni degli aromi che troverai in questo fantastico Sangiovese. Dal palato delizioso ed elegantemente strutturato, note di pepe e liquirizia accentuano un cuore di succose amarena e lampone schiacciato, il tutto appoggiato su tannini importanti e raffinati. La fresca acidità lo rende ben bilanciato. Da bere tra il 2024 e il 2034.

KERIN O'KEEFE



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili