



SALCHETO

TOSCANA

VECCHIE VITI DEL SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2017

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 rivolto alla crescita dei singoli e del territorio intero.

La 2017 è stata un'annata calda e seccata più che mai ed i suoi vini sono risultati corposi ma morbidi. Le gradazioni alcoliche sono sostenute ma senza mancare di equilibrio e bevibilità anche grazie al pedoclima di Salcheto, capace di dare freschezza ai vini con i suoli argillosi e le sue forti escursioni termiche.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 2 ha.
Produzione: 3.600 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
Prima Annata di questo vino: 2015

Alcol: 14
Estratto Secco: 32,45
Ph: 3,58
Acidità Totale: 4,93
Polifenoli: 3331
Tonalità di Colore: 0,89
Intensità di Colore: 7,14
Residuo Zuccherino: 1,13

5 Grappoli Bibenda

Wine Enthusiast: 95 punti

Un'altra performance stellare da questa tenuta ecosostenibile, 100% Sangiovese prodotto con uve da agricoltura biologica, morbido e delizioso. Si apre con aromi di frutta matura a buccia nera, viola e spezie scure, di corpo medio e vellutato che si espande in succose ciliegie Morello, prugna matura e liquirizia prima di chiudere con una nota di tabacco. Tannini importanti e a grana fine concedono eleganza al vino. Da bere fino al 2027.

KERIN O'KEEFE



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili