



# 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 Spectator: 96 punti

Si presenta con un base di frutto ben matura, sapori di prugna dolce, mora e spezie, accentuati da note di terra, erbe selvatiche e tabacco. Sebbene denso e muscoloso, una vena di vibrante acidità lo mantiene lineare e fresco. Ideale tra il 2023 ed il 2042.

BRUCE SANDERSON



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili