



# SALCHETO

TOSCANA

## NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2019

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 2019 è davvero interessante per via di un clima quasi ideale: inverno rigido ed un'estate calda ma con qualche pioggia anche nella delicata fase di fine maturazione, pur senza mai eccedere. In sostanza una gran bella annata, che coniuga freschezza ed eleganza con un frutto pieno e intenso.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%

**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 22,5 ha.

**Produzione:** 165.000 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:** 14

**Estratto Secco:** 30,51

**Ph:** 3,56

**Acidità Totale:** 5,15

**Polifenoli:** 3220

**Tonalità di Colore:** 0,97

**Intensità di Colore:** 7,30

**Residuo zuccherino:** 0,88

### ANNATA 2018

**Weinwirtschaft #6 Finest 100**

**Wine Spectator: 90 punti**

**Falstaff: 91 punti**

**Gilbert & Gaillard: 91 punti**

**Eros Teboni: 90 punti**

**Decanter: 95 Punti.** Attraente fin da subito, questo 100% Sangiovese profuma di abbondanza estiva con ciliegia, prugna, mora e fragola. Dei sentori di pietra focaia, ferro ed erbe aromatiche aggiungono sfumature di carattere. Al palato è carico di frutta ma non pesante, e c'è una bella freschezza. I tannini asciutti e lineari hanno una consistenza sabbiosa dimostrando l'importanza di questo vino. Da bere 2022-2028.

MICHAELA MORRIS



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili