



# SALCHETO

TOSCANA

## SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2017

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 2017 è stata un'annata calda e seccitosa 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 / 5,5 ha.

**Produzione:** 13.000 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:** 31,50

**Ph:** 3,60

**Acidità Totale:** 5,15

**Polifenoli:** 3220

**Tonalità di Colore:** 0,94

**Intensità di Colore:** 7,10

**Residuo Zuccherino:** 1,10



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili