



# SALCHETO

TOSCANA

## VECCHIE VITI DEL SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2018

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.

L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate. Questo ci ha portato un vino improntato su equilibrio ed eleganza ma grazie alle viti vecchie di questa vigna anche particolarmente profondo.

**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:** 13,5  
**Estratto Secco:** 30,18  
**Ph:** 3,43  
**Acidità Totale:** 5,21  
**Polifenoli:** 2980  
**Tonalità di Colore:** 0,86  
**Intensità di Colore:** 7,18  
**Residuo Zuccherino:** 0,95



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili