



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS ROSSO 2020 - Rosso di Toscana I.G.T.

Un vino importante, ma giovane e fatto di sola uva. Le prime scelte delle vigne ad alberello della tenuta di Trequanda, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare)

Innovativo quanto semplice da capire, Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. L'annata 2020 si è rivelata come il suo tempo, molto complicata: gelate tardive, primavera umida, estate con picchi di caldo estremo e grandine, con un finale di stagione piovoso. Ma caparbia ed esperienza ci hanno portato vini comunque generosi ed equilibrati.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: "Greppo" - Abbadia di Montepulciano / 2 ha.

Produzione: 8.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 6 mesi

Maturazione Attesa: 5-7 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: A vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr.. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2012

Alcol: 14

Estratto Secco: 32,20

Ph: 3,66

Acidità Totale: 5,13

Polifenoli: 3050

Tonalità di Colore: 0,74

Intensità di Colore: 8,48

Zuccheri Residui: 1,10



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili