



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2021

Prodotto con uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda di Montepulciano, anche con prime scelte dedicate, matura solo in acciaio.

L'annata 2021 è stata nuovamente caratterizzata da intensi fenomeni climatici, quali gelo e siccità. I suoi vini si propongono intensi e robusti.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 8%, Merlot 7%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 8 ha.

Produzione: 46.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 3-5 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Bioplastica

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml

Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: 13

Estratto Secco: 28,70

Ph: 3,65

Acidità Totale: 4,84

Polifenoli: 3023

Tonalità di Colore: 0,88

Intensità di Colore: 8,45

Residuo Zuccherino: 1,31



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili