



# SALCHETO

TOSCANA

## VECCHIE VITI DEL SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2019

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 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 / 2 ha.  
**Produzione:** 3.000 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:** 15  
**Estratto Secco:** 28,54  
**Ph:** 3,62  
**Acidità Totale:** 5,03  
**Polifenoli:** 3609  
**Tonalità di Colore:** 1,11  
**Intensità di Colore:** 8,54  
**Residuo Zuccherino:** 1,55



ANNATA 2017

**Wine Enthusiast:** 95 punti

**Falstaff:** 95 punti

**Eros Teboni Wine Journal:** 92 punti



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili