



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2022

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

L'annata 2022 è nel segno di una nuova ma ormai consolidata condizione climatica, caratterizzata da fenomeni estremi di caldo e siccità, seppur alleviati da un fine stagione quasi ideale. I vini, pur riuscendo a mantenere la giusta freschezza sono ancora una volta intensi e robusti.

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

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 8 ha.

Produzione: 48.000 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: Bord. Salcheto 370gr.

Formati: 750ml / 375ml

Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 29,20

Ph: 3,69

Acidità Totale: 4,96

Polifenoli: 3108

Tonalità di Colore: 0,89

Intensità di Colore: 8,28

Residuo Zuccherino: 0,82



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili