



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS BIANCO Toscana Bianco I.G.T. 2022

Trebbiano della tenuta di Poggio Piglia e Vermentino frutto della collaborazione con l'azienda Greppiano di Lamporecchio, interpretati attraverso fermentazione e maturazione in acciaio e non filtrati, 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 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: Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Vigneti: "Poggio Piglia" - Chiusi / 1ha

"Greppiano" - Lamporecchio / 1ha

"Greppo" - Abbadia di Montepulciano / 1 ha

Produzione: 10.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi, 70% in acciaio, 30% in legno

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14° - 16° C.

Tappo: A vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2016

Alcol: 13

Estratto Secco: nd

Ph: 3,41

Acidità Totale: 5,12

Polifenoli: nd

Tonalità di Colore: nd

Intensità di Colore: nd

Residuo Zuccherino: 1,33



ANNATA 2020

Autochtona Awards AAAA

Gilbert & Gaillard GOLD Medal

Decanter Silver 90



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili