



SALCHETO

OBVIUS ROSATO Rosato di Toscana IGT 2022

Dalle 3 tenute Salcheto, Poggio Piglia e Il Greppo, una base Sangiovese interpretata attraverso fermentazione e maturazione in acciaio e non filtrato, 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: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero, Mammolo, Merlot 10%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano

"Poggio Piglia" - Chiusi

"Il Greppo" - Abbadia di Montepulciano

Produzione: 8.000 bottiglie

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

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14°-16° C.

Tappo: Tappo a Vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2013

Alcol: 13

Estratto Secco: na

Ph: 3,38

Acidità Totale: 5,41

Polifenoli: na

Tonalità di Colore: na

Intensità di Colore: na

Residuo Zuccherino: 1,12



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili