



SALCHETO

TOSCANA

SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2018

Dalle vigne più mature dell'azienda, quella del Salco, si ottiene grazie ad 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 4 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio.

L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate: ne sono usciti vini improntati su equilibrio ed eleganza.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.

Produzione: 13.000 bottiglie

Invecchiamento: 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"

Affinamento in Vetro: 36 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: 1999

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 29,80

Ph: 3,46

Acidità Totale: 5,21

Polifenoli: 3059

Tonalità di Colore: 0,81

Intensità di Colore: 7,18

Residuo Zuccherino: 0,83



ANNATA 2017

Wine Enthusiast: 91 punti

Bacche selvatiche, tabacco e aromi di fiori blu escono dal bicchiere. Succoso e limpido, al palato melograno aspro, scorza d'arancia e anice stellato insieme ad una spiccata acidità e vivaci tannini. In chiusura un accenno di chicchi di caffè. Da bere fino al 2025.

KERIN O'KEEFE



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili