ALLIANCE VINUM

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: "Salco" e "Laghetto" - Montepulciano / 2,7 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

SALCHETO Via di Villa Bianca, 15 / 53045 - Montepulciano (Siena) **tel** +39 0578 799031 **fax** +39 0578 799749 info@salcheto.it **SALCHETO.IT**