



# SALCHETO

TOSCANA

## RISERVA Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2020

Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza in leggera surmaturazione da appassimento, invecchia per 24 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 12 mesi in vetro.

L'annata 2020 si è rivelata come il suo tempo, molto complicata: gelate tardive, primavera umida, estate con picchi di caldo estremo e grandine, con un finale di stagione piovoso. Tuttavia, caparbia ed esperienza, assieme alla magia della natura, ci hanno portato vini comunque profondi ed oltremodo rotondi, pur dal timbro più sottile.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 22,5 ha

**Produzione:** 20.000 bottiglie

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

**Affinamento in Vetro:** 12 mesi

**Maturazione Attesa:** 10-12 anni

**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.

**Tappo:** Sughero Naturale

**Bottiglia:** Bord. Salcheto 370gr

**Formati:** 750ml / 1500ml

**Prima Annata di questo vino:** 2010

**Alcol:** 14

**Estratto Secco:** 31

**Ph:** 3,58

**Acidità Totale:** 5,73

**Polifenoli:** 3233

**Tonalità di Colore:** 0,89

**Intensità di Colore:** 7,81

**Residuo Zuccherino:** 1,58



### ANNATA 2019

**Wine Enthusiast:** 94pts

**James Suckling:** 92pts

**Vinous:** 92pts

**The Wine Journal:** 92pts

Al naso, ciliegia nera e lampone, con una componente erbacea con un finale di liquirizia nera. Al palato rimane terroso ed erbaceo, ma introduce il cioccolato fondente e pepe con tannini vibranti.

DANIELLE CALLEGARI



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili