



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