



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2021

Dalle vigne di Sangiovese Prugnolo Gentile, una bottiglia per pianta, vinifica in legno ed invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 6 mesi in vetro.

L'annata 2021 è stata nuovamente caratterizzata da intensi fenomeni climatici, quali gelo e siccità. I suoi vini si propongono intensi e robusti.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%

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

"Greppo" - Abbadia di Montepulciano / 3 ha.

Produzione: 120.000 bottiglie

Invecchiamento: 18 mesi, 70% botte 30% "tonneaux"

Affinamento in Vetro: 6 mesi

Maturazione Attesa: 8-10 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Sughero Naturale

Bottiglia: Bord. Salcheto (370gr.-750ml)

Formati: 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt

Prima Annata di questo vino: 1990

Alcol: 14

Estratto Secco: 29,80

Ph: 3,49

Acidità Totale: 5,59

Polifenoli: 3653

Tonalità di Colore: 0,88

Intensità di Colore: 8,79

Residuo zuccherino: 1,42

ANNATA 2020

Eric Guido 90

Guida Bio 4 foglie

Wine Enthusiast 94

Wine Spectator 91

Maturo, evoca sapori di ciliegia macerata, prugna, cuoio, mandorla e terriccio, sostenuti da un denso strato di tannini. Rimane nei limiti e si sofferma piacevolmente. Da consumarsi preferibilmente dal 2025 al 2033. (Bruce Sanderson)



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili