SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2024

Prodotto con uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda di Montepulciano, anche con prime scelte dedicate, matura solo in acciaio.

Nell'annata 2024 il cambiamento climatico si è manifestato in maniera nuova: l'estremo caldo prolungato nei periodi estivi ha indotto le piante a limitare la maturazione dei frutti, dando vini meno corposi del solito ma ben improntati su freschezza ed equilibrio.



Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 8%, Merlot 7%
Vigneti: "Salcheto" – Montepulciano / 8 ha.
Produzione: 35.000 bottiglie
Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
Affinamento in Vetro: 3 mesi
Maturazione Attesa: 3-5 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Bioplastica
Bottiglia: Bord. Salcheto 370gr.
Formati: 750ml / 375ml
Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: **13**
Estratto Secco: **28,68**
Ph: **3,67**
Acidità Totale: **4,76**
Polifenoli: **2960**
Tonalità di Colore: **0,95**
Intensità di Colore: **4,44**
Residuo Zuccherino: **0,78**

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**