SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2022

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 2022 è nel segno di una nuova ma ormai consolidata condizione climatica, caratterizzata da fenomeni estremi di caldo e siccità. Tuttavia il fine stagione quasi ideale.



Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 22,5 ha
"Greppo" - Abbadia di Montepulciano / 9 ha.
Produzione: 160.000 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: 13,5
Estratto Secco: 27,50
Ph: 3,41
Acidità Totale: 5,83
Polifenoli: 3420
Tonalità di Colore: 0,81
Intensità di Colore: 8,06
Residuo zuccherino: 0,94

ANNATA 2021

Wine Spectator 92pts
James Suckling 91pts
Vinous Eric Guido 90

Un rosso fresco e strutturato con ciliegie scure, foglie di tè e fave di cacao grezze al naso. Medio-corto ma consistente, ben accessibile e definito. Da uve coltivate in biologico e sostenibile. Da bere o mettere da parte.
James Suckling

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**