SALCHETO

VERNACCIA di San Gimignano D.O.C.G. 2025

Nata dalla nostra rete di agricoltori Cuore Nobile, dove uniamo le forze con altri coltivatori nel segno della qualità e della sostenibilità certificata d'impresa. I vigneti e la cantina sono quelli di Casa Lucii a San Gimignano, la Vernaccia è in purezza e matura almeno un anno tra cemento e bottiglia.

Ecco un'altra annata, la 2025, in cui il cambiamento climatico si fa sentire con nuove esperienze. Le tempeste di luce e caldo hanno portato alcuni vigneti a dare uve dal profilo ben robusto mentre le forti piogge di fine estate in altre zone offrivano vini freschi e di medio corpo. Due vendemmie quasi all'opposto in una e noi viticoltori a mediare nel bicchiere per continuare ad offrire vibranti emozioni.



Uvaggio: Vernaccia 100%
Vigneti: "Casa Lucii" – San Gimignano / 18 ha
Produzione: 35.000 bottiglie
Invecchiamento: 9 mesi in cemento
Affinamento in Vetro: 3 mesi
Maturazione Attesa: 3-5 anni
Temperatura di Servizio: 14°-16° C.
Tappo: Bioplastica
Bottiglia: Bord. Salcheto 370gr.
Formati: 750ml
Prima Annata di questo vino: 2024

Alcol: **12,5**
Ph: **3,35**
Acidità Totale: **4,95**
Residuo Zuccherino: **0,28**

ANNATA 2024
Vinous 91punti

La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata

VINO BIOLOGICO

La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili

L'unione dei contadini che fanno la forza

SALCHETO Via di Villa Bianca, 15 / 53045 - Montepulciano (Siena) **tel** +39 0578 799031 **fax** +39 0578 799749 info@salcheto.it **SALCHETO.IT**