SALCHETO

TOSCANA

RISERVA Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2021

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



Uvaggio: Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 22,5 ha
Produzione: 19.000 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: **29,92**
Ph: **3,44**
Acidità Totale: **5,96**
Polifenoli: **4002**
Tonalità di Colore: **0,92**
Intensità di Colore: **8,24**
Residuo Zuccherino: **2,33**

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

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