SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2025

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

Ecco un'altra annata, la 2025, che esplora nuove frontiere climatiche con altrettante nuove rappresentazioni nel bicchiere. Le tempeste di luce e caldo hanno segnato una parte dei raccolti, con grandi concentrazioni e vini dal profilo grasso e robusto. Le forti piogge di fine estate hanno invece portato fini freschi e di medio corpo, in quelle zone tipicamente più vigorose. Due vendemmie quasi all'opposto in una e noi viticoltori a mediare nel bicchiere per continuare ad offrire vibranti emozioni.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 8%, Merlot 7%
Vigneti: "Salcheto" – Montepulciano / 8 ha.
Produzione: 40.000 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: **31,05**
Ph: **3,68**
Acidità Totale: **4,71**
Polifenoli: **3.087**
Tonalità di Colore: **0,98**
Intensità di Colore: **5,10**
Residuo Zuccherino: **0,81**



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**