SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2023

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.

Nel 2023 i vini prodotti sono stati davvero pochi, causa l'estrema pioggia primaverile ed il caldo asciutto di fine estate. Abbiamo prodotto solo Chianti e Nobile Annata, anche perché l'hanno si è prestato bene a vini freschi e relativamente facili da bere., in ciascuna tipologia. La qualità di questo Nobile che ha raccolto quindi anche le uve dei nostri cru, ne esce premiata sia in profondità che in finezza della sua tessitura.



Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 22,5 ha
"Greppo" - Abbadia di Montepulciano / 9 ha.
Produzione: 120.000 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: 31,10
Ph: 3,54
Acidità Totale: 5,88
Polifenoli: 3810
Tonalità di Colore: 0,94
Intensità di Colore: 8,38
Residuo zuccherino: 0,45

ANNATA 2022

James Suckling 92pts

Concentrato e ben strutturato, con aromi di prugne rosse, sottobosco, violette e tabacco che si protraggono in un palate rotondo. I tannini sono decisi ma integrati, con una vivace acidità che conferisce al finale chiarezza e tensione. Da uve coltivate con metodo biologico. Sostenibile. Da bere subito o da conservare.

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**