



SALCHETO

TOSCANA

SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2012

Dalle vigne più mature dell'azienda, la Vigna del Salco (2 ha.) e la Vigna del Laghetto (3,5 ha.), si ottiene grazie ad un clone aziendale di Sangiovese Prugnolo Gentile che ad ogni vendemmia raggiunge con facilità una leggera surmaturazione. Dopo 2 anni di legno affina fino a 4 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio.

La 2012 è stata un'altra annata segnata da quelle tempeste di luce e caldo, questa volta precoci ad inizio estate, che creano tante insidie all'equilibrio della pianta ed al suo percorso di maturazione, offrendo tuttavia vini dal frutto molto generoso.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.
Produzione: 12.000 bottiglie
Invecchiamento: 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 36 mesi
Maturazione Attesa: 12-15 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Sughero Naturale
Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt
Prima Annata di questo vino: 1999

Alcol: 13,5
Estratto Secco: 27,90
Ph: 3,64
Acidità Totale: 5,98
Polifenoli: 3815
Tonalità di Colore: 0,74
Intensità di Colore: 9,21
Residuo Zuccherino: 0,8



92 Vinous Antonio Galloni Corona Vini Buoni d'Italia

"Il 2012 Salco, 100% Prugnolo Gentile delle viti più vecchie dell'azienda, è ancora una volta un vino di grande profondità. Ciliegia ed amarena, prugna, terra bruciata, liquirizia e spezie si fondono in questo Vino Nobile intenso e robusto. Permangono alcuni contorni ruvidi ma non manca di certo di intensità e personalità." Antonio Galloni



Salcheto calcola e certifica la propria Carbon Footprint, consulta il sito internet.



Gli imballi legnosi di questo vino sono da foreste gestite in maniera responsabile