



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2017

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

L'annata 2017, con i suoi tratti accesi dovuti ad una stagione calda e seccata, risulta morbida, corposa e di grande bevibilità.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Merlot (7%)
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.
Produzione: 34.000 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: Toscanella 360gr. (750ml)
Formati: 750ml / 375ml
Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: 12,5
Estratto Secco: 28,54
Ph: 3,65
Acidità Totale: 5,21
Polifenoli: 3375
Tonalità di Colore: 0,85
Intensità di Colore: 7,89
Residuo Zuccherino: 1,40



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili