



# SALCHETO

TOSCANA

## NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2012

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.

La 2012 si ricorderà per un precoce fenomeno di luminosità eccessiva unito a picchi di temperatura destabilizzanti per la pianta, già nel mese di giugno. Questo complesso scenario climatico ormai tipico del decennio ha richiesto particolari attenzioni dalla gestione del verde, al diradamento fino alla raccolta, con rese per ettaro nuovamente basse. Nonostante le insidie, tutte le attenzioni unite alle incredibili doti dei lieviti indigeni delle nostre uve hanno condotto a fermentazioni ottimali con vini di solida fattura e fragrante aromaticità.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.  
**Produzione:** 65.000 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:** Toscanella 360gr. (750ml)  
**Formati:** 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt  
**Prima Annata di questo vino:** 1990

**Alcol:** 13,5  
**Estratto Secco:** 29,88  
**Ph:** 3,59  
**Acidità Totale:** 5,71  
**Polifenoli:** 3845  
**Tonalità di Colore:** 0,89  
**Intensità di Colore:** 11,45



### Annata 2011:

#### Vinous Antonio Galloni - 90 punti Gambero Rosso - Due Bicchieri

"Un concentrato di potenza, il 2011 Vino Nobile di Montepulciano colpisce il palato con una scia esotica affumicata, incenso, terra bruciata, ferro e frutta scura. Questo vino è ben lontano dall'essere un accomodante 2011, i lettori dovranno pianificare un invecchiamento di qualche anno per questo Vino Nobile. Note ferrose e sapide aggiungono complessità ad un finale già intenso. Il 2011 è un po' rustico, ma anche molto attraente." 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