



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS ROSATO Senza Filtri Toscana Rosato I.G.T. 2014

Da uve delle 3 tenute Salcheto, Poggio Piglia e La Bandita, una base Sangiovese vinificata in "solo uva", senza alcuna aggiunta. Un blend di sole uve di prima scelta: oltre al Sangiovese (90%) anche Canaiolo, Mammolo, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio e non filtrato, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare).

Seconda annata di un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto anche in Rosato, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi, la stabilità ossidativa, il contenimento delle volatili ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali. Ciò è stato possibile anche grazie: all'alta qualità delle uve scelte con bucce perfette; la tempestiva introduzione delle uve in vasca dalla raccolta; vasche di fermentazione a pressione di CO2 (auto-prodotta dalle uve stesse); maturazione ed imbottigliamento in assenza di ossigeno anche grazie all'uso di tappi tecnici.

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo, Mammolo, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano, "Poggio Piglia" - Chiusi, "La Bandita" - Trequanda

Produzione: 18.000 bottiglie

Invecchiamento: 3 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14°-16° C.

Tappo: Tappo a Vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 2013

Alcol: 13,0

Estratto Secco: 24,30

Ph: 3,51

Acidità Totale: 5,24

Polifenoli: 895

Tonalità di Colore: 0,92

Intensità di Colore: 3,07



VINO BIOLOGICO



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