



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2016

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

L'annata 2016 ci ha offerto un sangiovese classico, improntato su eleganza e bevibilità.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Merlot (7%)

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.

Produzione: 38.000 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: 13

Estratto Secco: 26,54

Ph: 3,60

Acidità Totale: 5,66

Polifenoli: 3280

Tonalità di Colore: 0,83

Intensità di Colore: 7,03

Residuo Zuccherino: 1,30



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