



SALCHETO

TOSCANA

OBVIUS Rosso di Montepulciano D.O.C. 2012

Un "Vino Nobile", ma giovane e fatto di sola uva. Le prime scelte delle vigne più giovani del nostro Prugnolo Gentile (il Sangiovese a Montepulciano), interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio, 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).

Prima annata di un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi, la stabilità ossido-riduttiva, 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. Il vino è stato imbottigliato il 14 febbraio 2013 ed ha riposato felicemente per 6 mesi in cantina prima dell'uscita sul mercato, a dimostrazione della sua stabilità e capacità evolutiva.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.

Produzione: 20.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 6 mesi

Maturazione Attesa: 5-7 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Microagglomerato

Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 2012

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 32,0

Ph: 3,64

Acidità Totale: 6,08

Polifenoli: 4370

Tonalità di Colore: 0,74

Intensità di Colore: 14,35



Antonio Galloni - Vinous - 90 punti

"Il Rosso di Montepulciano Obvius 2012 è un altro vino scuro e succoso che dirompe per volume e profondità in maniera sorprendente per la sua categoria. La frutta è di quella scura ma la maturazione in acciaio mantiene una buona freschezza. Non manca certo di intensità nel bicchiere. Si tratta di un avvincente Rosso di Montepulciano questo fatto dalla Salcheto."



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