



SALCHETO

TOSCANA

ROSSO di Montepulciano D.O.C. 2013

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

Un'altra annata follemente unica, la 2013. Poca luce in primavera e molte discontinuità climatiche fino ad un settembre che contro ogni possibile previsione è stato perfetto, regalandoci una bella maturazione. Sui tavoli di scelta il lavoro di selezione è stato come sempre maniacale e la vinificazione a pressione (movimentazione esclusivamente con la CO2 prodotta dalla fermentazione stessa) ha nuovamente esaltato questo vino-frutto che matura solo in acciaio.

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

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5 ha.

Produzione: 26.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi in acciaio

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 3-5 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Microagglomerato

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml

Prima Annata di questo vino: 1992

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 30,25

Ph: 3,48

Acidità Totale: 6,41

Polifenoli: 3854

Tonalità di Colore: 0,88

Intensità di Colore: 10,43



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