



# SALCHETO

## TOSCANA

### SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2007

Dalle vigne più mature dell'azienda, la Vigna del Salco (2 ha.) e la Vigna del Laghetto (3,5 ha.), si ottiene grazie ad un clone aziendale di Sangiovese Prugnolo Gentile che ad ogni vendemmia raggiunge con facilità una leggera surmaturazione. Dopo 2 anni di legno affina fino a 4 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Eccovi la 2007! Se risulta impossibile annoverare quest'annata tra quelle di facile interpretazione per un vignaiolo, figlia prediletta di un decennio climaticamente confuso, qui secco e caldo già dall'inverno, possiamo di certo catalogarla tra le grandi. La natura ci ha stupito, come sempre, ma l'uomo ha fatto la sua parte con lavorazioni dei terreni in tarda primavera, diradamenti più intensivi e soprattutto un'attenzione alle peculiarità di ciascuna pianta, fino a raccogliere le uve in 4 passaggi per dare a ciascuna i giusti tempi di maturazione, grazie anche ad un clima di vendemmia praticamente perfetto.

**Uvaggio:** Prugnolo Gentile 100%  
**Vigneti:** "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.  
**Produzione:** 18.000 bottiglie  
**Invecchiamento:** 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"  
**Affinamento in Vetro:** 48 mesi  
**Maturazione Attesa:** 12-15 anni  
**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.  
**Tappo:** Sughero Naturale  
**Bottiglia:** Bordolese 400gr. (750ml)  
**Formati:** 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt  
**Prima Annata di questo vino:** 1999

**Alcol:** 14,0  
**Estratto Secco:** 28,1  
**Ph:** 3,59  
**Acidità Totale:** 6,50  
**Polifenoli:** 3930  
**Tonalità di Colore:** 0,75  
**Intensità di Colore:** 9,15



### The Wine Advocate - 93+ punti

"Il 2007 Vino Nobile di Montepulciano Salco Evoluzione è filante, maturo e seducente. In questo vino voluttuoso e di dimensioni imponenti, tannini buoni e setosi sostengono un insieme di frutta intensa e matura che si apre nel bicchiere. Oggi il frutto appare abbastanza primario, il che risulta notevole per un vino di già cinque anni. Il 2007 può essere goduto oggi, ma dovrebbe essere migliore in un altro paio di anni, una volta che il bouquet si aprirà. Note di tabacco, affumicatura, liquirizia, menta e erbe tostate si amalgamano in una tessitura senza fine. Maturità prevista: 2014-2027."



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