



SALCHETO

TOSCANA

SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2011

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.

La 2011 viene ricordata tra le annate difficili, ma è proprio in questi contesti che un vino-vigna riesce a fare la differenza. Le insidie provenivano prevalentemente dalle ormai frequenti tempeste di luce e caldo che insidiano bucce e maturazioni in generale. Un attento lavoro in vigna ed una accurata selezione delle uve hanno permesso invece di esaltare vivacità di colore, tessitura e carnosità di annate come questa.



Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.
Produzione: 11.000 bottiglie
Invecchiamento: 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 36 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: 31,40
Ph: 3,65
Acidità Totale: 5,11
Polifenoli: 3985
Tonalità di Colore: 0,79
Intensità di Colore: 9,85
Residuo Zuccherino: 0,9

3 Bicchieri Gambero Rosso

4 Grappoli AIS Vitae

"Si presenta al naso con sentori freschi, di erbe officinali, cenni di menta poi frutto nitido, come mirtilli. In bocca l'attacco è lieve, non invadente, di beva sicura gustosa, con un finale avvincente e in crescendo gustativo." Gambero Rosso



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