



SALCHETO

TOSCANA

SALCO 2089 – Rosso di Toscana IGT

Solo per il gusto di fare un grande vino. Dalla vigna più matura dell'azienda (del "Salco e del Laghetto", 5,5ha.), nel cuore della tenuta di Salcheto a Montepulciano, dal 1999 produciamo un cru d'annata, il Salco. Con il concept "Salco 2089" vogliamo trarre l'ideale di una qualità ancora superiore e magari perfetta, dalla fusione di annate diverse.

Il lotto imbottigliato il 23/07/2012 di 6270 bottiglie è composto per il 58% dall'annata 2008 e per il 42% della 2009. Due millesimi che il winemaker Michele Manelli trovava incredibili in maniera piuttosto diversa: forte e lineare la 2008, profonda e romantica la 2009. Da qui la ricerca del taglio perfetto, con l'aiuto dello storico compagno di avventure Paolo Vagaggini e di tutto il team tecnico, per ottenere la perfetta tessitura tannica e vedere queste anime fondersi in qualcosa di superlativo.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 5,5 ha.

Produzione: 6.270 bottiglie

Invecchiamento: 24 mesi, 30% botte 70% "tonneaux"

Affinamento in Vetro: 36 mesi

Maturazione Attesa: 12-15 anni

Tappo: Sughero Naturale

Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)

Formati: 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt

Prima Annata di questo vino: Lotto 23/07/12

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Alcol: 14,0

Estratto Secco: 28,30

Ph: 3,61

Acidità Totale: 6,48

Polifenoli: 3980

Tonalità di Colore: 0,76

Intensità di Colore: 9,08



IL PROGETTO GRAFICO
DI MARCO MOLINELLI
È DEDICATO ALL'OPERA REALIZZATA
DALL'ARTISTA ANDRECO
PER SALCHETO



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