



SALCHETO

TOSCANA

NOBILE di Montepulciano D.O.C.G. 2014

Dalle vigne di Sangiovese Prugnolo Gentile, una bottiglia per pianta, vinifica in legno ed invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole, per poi affinare almeno 6 mesi in vetro.

Avremmo voluto battezzare questa vendemmia 2014 del nostro Nobile "IL RISALCONE": di fronte infatti alla grande sfida tecnica di questa difficile annata abbiamo deciso di concentrare tutte le nostre energie in questa bottiglia, che contiene sia il "cru" SALCO che la nostra RISERVA. Considerando poi l'immediatezza e l'apertura che annate come questa offrono, questa bottiglia è puro divertimento.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 15 ha.
Produzione: 100.000 bottiglie
Invecchiamento: 18 mesi, 70% botte 30% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 6 mesi
Maturazione Attesa: 8-10 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Sughero Naturale
Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)
Formati: 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt
Prima Annata di questo vino: 1990

Alcol: 13
Estratto Secco: 27,46
Ph: 3,54
Acidità Totale: 5,55
Polifenoli: 3370
Tonalità di Colore: 0,80
Intensità di Colore: 8,35
Residuo zuccherino: 1,30

Annata 2013:

Vinous Antonio Galloni - 92 punti

"Questo 2013 Nobile di Montepulciano è uno dei più virili e maturi Nobile che ho mai assaggiato. Quell'insieme di amarena, note tostate, tabacco, note di terra e di liquirizia danno una sensazione baritonale. Una intensità che si sviluppa al palato in maniera lunga ed intensa. Il 2013 è un Nobile austero che necessita di abbinamenti altrettanto veraci." Antonio Galloni



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