



SALCHETO

TOSCANA

VECCHIE VITI DEL SALCO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2016

Dalle viti più vecchie della vigna del Salco, la più matura ed importante della nostra tenuta. Un campo di 2ha, con viti di 29-31 anni di età, interamente coltivato con 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 2 anni in bottiglia prima di essere messo in commercio. Questo vino, figlio della storica esperienza della vigna del Salco, è dedicato al progetto Alliance Vinum, l'unione tra sei produttori di Montepulciano rivolto alla crescita dei singoli e del territorio intero.

La 2016, rivelatasi negli anni un'annata di notevole spessore, nasce da una stagione che si potrebbe definire "old school". Un andamento climatico tutto sommato regolare, maturazioni leggermente tardive ed un finale di stagione con qualche pioggia. Ne è risultato un sangiovese dalla trama più elegante che mai e che esalta i suoi toni più terrosi e speziati.

Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%
Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano / 2 ha.
Produzione: 3.500 bottiglie
Invecchiamento: 24 mesi, 50% botte 50% "tonneaux"
Affinamento in Vetro: 24 mesi
Maturazione Attesa: 12-15 anni
Temperatura di Servizio: 18°-20° C.
Tappo: Sughero Naturale
Bottiglia: Bordolese 400gr. (750ml)
Formati: 750ml / 1500ml / 3lt / 5lt / 18lt
Prima Annata di questo vino: 2015

Alcol: 14
Estratto Secco: 31,82
Ph: 3,63
Acidità Totale: 5,94
Polifenoli: 3675
Tonalità di Colore: 0,78
Intensità di Colore: 8,93
Residuo Zuccherino: 1,25

5 Grappoli Bibenda

Wine Advocate: 93 punti

Mundus Vini: Medaglia D'oro Miglior Nobile

Wine Enthusiast: 95 punti

Aromi di cuoio fresco, frutti di bosco e rosa conferiscono un naso suadente a questo rosso radioso assieme a sentori balsamici e di canfora. Il palato compatto ed elegantemente strutturato, esprime marasca matura, lampone nero, liquirizia e menta triturrata, il tutto incorniciato in un'avvolgente e fine trama tannica dall'acidità vivace. È un vino lineare, ancora giovanile quanto austero con un buon potenziale di invecchiamento. Da bere tra il 2023 ed il 2036.



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili