



Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Erzeuger: Weingut Salcheto

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di
Montepulciano

Rebsorten: 100% Prugnolo Gentile "Salco"
(Sangiovese)



Ausbau/Reife: Lange Maischegärung teilweise im Edelstahl, teilweise im großen Holzfass, teilweise im Barrique. 70% des Weines reifen für 2 Jahre in Tonneaux, danach weitere 4 Jahre Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

Eigenschaften: Tiefes, dunkles Rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. Komplexer, vielschichtiger Duft von roten Früchten, Gewürzen, Vanille, Tabak und Holz. Sehr gut eingebundenes Barrique, sehr elegant, dennoch kraftvoll, ausdrucksstark und hochwertig. Sehr runder, weicher und harmonischer Wein mit viel Potenzial, konzentrierter Frucht und hochwertigen, kraftvollen Tanninen. Hat viel Persönlichkeit, Noblesse, Tiefe und Struktur - ein großer Wein.

ideal zu: Braten, Roastbeef, Wild, Schmorfleisch, gereifter Käse, Pilzgerichte, Trüffel.

Pressenotizen: Gambero Rosso: 3 Gläser für Jahrgang 2006, 2001
2 Gläser für Jahrgang 2007, 2004, 2003, 2000
Wine Advocate: 93+ Punkte für Jahrgang 2007, 2004
Wine Advocate: 93 Punkte für Jahrgang 2006, 2004
Wine Advocate: 94 Punkte für Jahrgang 2005

Besonderheiten: Im Jahr 1992 fand man in einem kleinen, sehr alten Weinberg einen alten Klon, den man Salco nannte. Man stellte fest, dass die Trauben dieses Klons besonders gut ausreifen konnten. Nach einer strengen Selektion dieses Klons sind heute ca. 5,5 ha damit bepflanzt.