



---

---

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Salcheto</b>
<b>Herkunft:</b>	Toskana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano
<b>Rebsorten:</b>	95 % Prugnolo Gentile (Sangiovese)



**Ausbau/Reife:** Die Vinifizierung erfolgt anhand der Methode „Governo Toscano“. Hierzu werden 15% der Trauben zum Antrocknen bis Ende November zur Seite gelegt und anschließend zusammen mit dem restlichen Wein weiter mitvinifiziert. Die Reifung erfolgt für 24 Monate zu 70% im großen Holzfass und zu 30% im Tonneaux. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere 12 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Kräftiges Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Typische Fruchtnoten von Erdbeere und Pflaumen und anderen roten Früchten. Sehr weich, rund, samtig. Trocken und ausgewogen, strukturiert.

**Ideal zu:**  
hellem und dunklem Fleisch, Austern

**Besonderheiten:** Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität).