



Obvius Rosso di Montepulciano DOC

Erzeuger:	Weingut Salcheto
Herkunft:	Toscana DOC-Anbaugebiet Rosso di Montepulciano
Rebsorten:	100% Sangiovese (Prugnolo Gentile Klon)



- Ausbau/Reife:** Das allerbeste und gesunde Traubengut wird von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Fermentierung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Während der Fermentation entsteht CO₂, mit welchem die Maische umgewälzt wird. Der Wein wird anschließend ohne jeglichen Zusatz von Sulfiten oder Reinzuchthefen in die Flasche gefüllt. Dieser Prozess erfolgt, mit Hilfe besonderer technischer Verschlüsse. Der Wein reift 4 Monate lang im Stahlfass und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche.
- Eigenschaften:** Purpurrot mit intensiven violetten Reflexen.
Mit einem Aroma von sehr früh geernteten Früchten wie Kirschen, Blaubeeren und Himbeeren. Frisch, fruchtig, jung und mit weichen, runden Tanninen. Von sehr guter Struktur und lang anhaltend.
- ideal zu:** kräftigen Vorspeisen, hellem Fleisch, dunklem Fleisch ohne Sauce und Gewürzen.
- Pressenotizen:** Antonio Galloni - Vinous: 90 Punkte für Jahrgang 2012
- 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).
Der Obvius ist ein Wein frei von jeglichen Zusatzstoffen wie Reinzuchthefer und Schwefeldioxyd. Natur pur und rein aus Trauben.