



SALCHETO



TOSCANA

Vecchie Viti del Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Erzeuger:	Weingut Salcheto
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano Weinberg "Salco"
Rebsorten:	100% Prugnolo Gentile (Sangiovese)
Boden:	Tonhaltiger Lehmboden



Ausbau/Reife:	Zwei Jahre Reifung im Holzfass, davon 50% in Tonneaux, danach weitere zwei Jahre Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf kommt.
Eigenschaften:	Fruchtiges Rot. In der Nase Düfte nach Beeren, bearbeiteter Erde, gepresster Rose, frischem Leder und würzigem Kuchen mit einer balsamischen Note. Linear, strukturiert und voller Finesse. Am Gaumen reife Maraschino-Kirsche, Himbeerkompott, Lakritz und Tabak. Straffe, feine Tannine mit erfrischender Säure sorgen für einen ausgewogenen altersgerechten Rahmen. Serviertemperatur: 18-20°C. Alterungsfähigkeit: 12-15 Jahre. Erstes Erzeugungsjahr: 2015.
Besonderheiten:	Dieser Wein stammt aus den ältesten Reben des Weinbergs "Salco", dem wichtigsten des Weinguts. Eine Fläche von 3,5 ha mit 29 bis 31 Jahre alten Rebstöcken, vollständig bestockt mit einem Klon des Sangiovese Prugnolo Gentile, der bei jeder Ernte eine leichte Überreife erreicht. Dieser Wein, Ergebnis der langjährigen Arbeit im Weinberg "Salco" (wo weiterhin auch der gleichnamige Wein auf der jüngeren Fläche produziert wird), ist dem "Alliance Vinum"-Projekt, dem Zusammenschluß von sechs Produzenten aus Montepulciano, mit dem Ziel des Wachstums der Einzelnen sowie des gesamten Gebiets, gewidmet.