



Salcheto – SALCO | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO Italie (TUSCANY) – 2018

Domaine

Salcheto

Salcheto est situé à Montepulciano, en Toscane. Ils existent depuis plus de trente ans et ont toujours approché le protagoniste du vin toscan, le cépage Sangiovese, avec beaucoup de respect.

C'est un domaine de 50 ha, qui a été le premier à rendre publique sa propre empreinte carbone et eau.

Des levures naturelles et aucun sulfite sont utilisés pour faire du vin.

La bouteille unique, la Bordolese Toscanella, plus légère qu'une bouteille normale, a également été spécialement développée pour limiter l'impact sur l'environnement.

Vinification

Van deze wijn werden amper 9000 flessen gebotteld. Wat de druif betreft, spreekt men van Prugnolo Gentile, een kloon van Sangiovese die kleiner is en met zijn lagere opbrengst wijnen met meer finesse en kwaliteit voortbrengt. De wijn rijpt 24 maanden op eiken vaten, waarvan 30% Italiaanse 'botte' (groot, Slavonische eik) en 70% 'tonneaux' (kleiner, 900L, Franse eik). Daarna rijpt hij nog 36 maanden op fles vooraleer gecommmercialiseerd te worden.

Dégustation

Diep robijnrode kleur, met aroma's van wilde kers, met wat kruidigheid en toetsen van leer. Dit is een volle, krachtige wijn met een lange afdronk.

Mets adaptées

Ossobuco | Râble de lièvre | Entrecôte - grillé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

