



Salcheto | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO Italie — 2022

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

En ce qui concerne le raisin, on parle de Prugnolo Gentile, un clone de Sangiovese plus petit et avec son rendement plus faible produit des vins avec plus de finesse et de qualité. Le rendement est d'une bouteille par plante, la fermentation a lieu en fûts de bois. Le vin mûrit également sur le bois pendant 18 mois: 70% émoissé (grand, chêne slave) et 30% tonneau (plus petit, 900L, chêne français). Après cela, le vin vieillira encore 6 mois en bouteille.

Informations spécifiques

Gambero Rosso : 3 glazen Wine Spectator : 92/100

Dégustation

La couleur du vin est d'un rouge rubis profond. On remarque des fruits rouges mûrs, surtout des cerises, mais aussi des herbes et des arômes de maturation: cuir, tabac et bois. En bouche, le vin est très rond, avec les couches susmentionnées dans le goût, une sensation en bouche légèrement charnue et une finale rafraîchissante avec des fruits mûrs.

Mets adaptées

Viande - rouge | Barbecue | Viandes - braisée | Cerf | Pasta Bolognaise

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18°C

