Wijnfiche

Salcheto | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO Italië (TUSCANY) — 2022

Domein

Salcheto

Salcheto is gelegen te Montepulciano, Toscane. Ze bestaan al ruim dertig jaar en hebben al die tijd de hoofdrolspeler in Toscaanse wijn, de Sangiovese druif, met groot respect benaderd.
Het is een domein van 50 ha, dat zijn eigen koolstof- en watervoetafdruk als eerste publiek maakte.
Voor het maken van wijn worden natuurlijke gisten en geen sulfieten gebruikt.
Ook de unieke fles, la Bordolese Toscanella, die lichter is dan een normale fles, hebben ze speciaal ontwikkeld om de schadelijke invloed, van transport en afvalverwerking, op het milieu te beperken.

Vinificatie

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. Opbrengst is één fles per plant, de gisting gebeurt in houten vaten. De wijn rijpt ook op hout, gedurende 18 maanden: 70% botte (groot, Slavonische eik) en 30% tonneau (kleiner, 900L, Franse eik). Hierna rijpt de wijn nog 6 maanden op fles.

Jaar specifieke information

Gambero Rosse : 3 glazen Wine Spectator : 92/100

Smaak

De kleur van de wijn is diep robijnrood. We merken rijp rood fruit, vooral kersen, maar ook kruiden en aroma's afkomstig van het rijpen: leer, tabak en bosaarde. In de mond is de wijn heel rond, met de bovengenoemde laagjes in de smaak, een licht vlezig mondgevoel en een verfrissende finale met rijp fruit.

Gerechten

Vlees - rood | Barbecue | Stoofvlees | Wild - Hert | Pasta Bolognaise

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese (100%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

