Wijnfiche

Salcheto Riserva | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO Italië (TUSCANY) — 2020

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

Prugnolo Gentile is een kloon van Sangiovese, die duidelijk kleiner is, en meer kwaliteit en finesse inhoudt. Het is deze kloon die men gebruikt bij Salcheto om VN te maken.
In 2015 was het klimaat perfect tot warm, wat de wijnen een verminderde aciditeit bezorgt en ze zacht maar vlezig maakt.
Gevinifieerd volgens de oude methode "Governo Toscano": De druiven worden kort gedroogd, waardoor ze licht overrijp worden alvorens ze te persen. De riserva is steeds minimum 3 jaar oud te rekenen vanaf januari na de oogst. Na gisten rijpt de wijn 24 maanden in houten vaten: 70% botte (groot, Slavonische eik) en 30% tonneau (kleiner, 900L, Franse eik). Hierna rijpt de wijn nog 12 maanden op fles. In totaal dus minimum 3 jaar vooraleer hij op de markt komt.

Smaak

Aroma's van pruimen, viooltjes en tabak staan centraal en zijn verweven met een vleugje kamfer. Satijnen wijn die het gehemelte pleziert met gekruide bosbessen, gedroogde kersen en zoethout. Allen omarmd door strakke maar elegante tannine.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Gevogelte - Fazant | Ossobuco | Kaas - Kaasschotel | Stoofvlees | Pittige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese, Colorino
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 17-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

