Wijnfiche

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

Domain

Salcheto

Salcheto is located in Montepulciano, Tuscany. They have been around for over thirty years and have always approached the protagonist in Tuscan wine, the Sangiovese grape, with great respect.
It is a 50 ha domain, which was the first to make its own carbon and water footprint public.
Natural yeasts and no sulphites are used to make wine.
The unique bottle, la Bordolese Toscanella, which is lighter than a normal bottle, has also been specially developed to limit the impact on the environment.

Vinification

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.

Taste

De kleur van de wijn is diep robijnrood. In de neus is hij intens, met diepte: zwarte kers en kruiden als eucalyptus, balsamico en zoethout, samen met toetsen van eik en tabak. Ook in de mond een mooie complexiteit, een aanwezige maar zachte structuur en een aangename afdronk.

Food pairing

Meat - red, grilled | Poultry - pheasant | Osso buco | Cheese - cheese patter | Stewed meat | Spicy dishes

General information

Type: Red wine
Grape varieties: Sangiovese, Colorino
Viticulture: Organic
Storage (years): > 10
Serving temperature: 17-18 °C
Taste profile: Complex generous

