Wijnfiche

Salcheto | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO Italië (TUSCANY) — 2019

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

Quant au cépage, on parle de Prugnolo Gentile, un clone de Sangiovese qui est 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 s'effectue en fûts de bois. Le vin vieillit également sous bois, pendant 18 mois : 70 % émoussé (grand, chêne de Slavonie) et 30 % tonneau (petit, 900L, chêne français). Le vin est ensuite élevé en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation

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

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C