Wijnfiche

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

Le cépage en question est le Prugnolo Gentile, un clone du Sangiovese, plus petit et qui, grâce à ses rendements plus faibles, donne des vins plus fins et de meilleure qualité. Le rendement est d'une bouteille par pied de vigne, et la fermentation se déroule en cuves en bois. Le vin est ensuite élevé en fût pendant 18 mois : 70 % en botti (grands fûts de chêne de Slavonie) et 30 % en tonneaux (plus petits fûts de 900 L en chêne français). Il poursuit enfin son élevage pendant 6 mois en bouteille.

Informations spécifiques

Gambero Rosse : 3 glazen Wine Spectator : 92/100

Dégustation

Le vin présente une robe rouge rubis profonde. Le nez révèle des fruits rouges mûrs, en particulier la cerise, ainsi que des notes épicées et des arômes liés à l'élevage tels que le cuir, le tabac et les sous-bois. En bouche, le vin est très rond, avec les mêmes couches aromatiques, une texture légèrement charnue et une finale rafraîchissante sur le fruit mûr.

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
Profil de goût: Souple et juteux

