



Wijnfiche

Salcheto Riserva | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | Bio Italie (TUSCANY) – 2020

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

Prugnolo Gentile est un clone de Sangiovese, qui est sensiblement plus petit, avec plus de qualité et de finesse. C'est ce clone qui est utilisé à Salcheto pour fabriquer le VN.

En 2015, le climat était parfait pour se réchauffer, ce qui réduit l'acidité des vins et les rend doux mais charnus.

Vinifié selon l'ancienne méthode "Governo Toscano": Les raisins sont brièvement séchés, les rendant légèrement surmûris avant le pressurage. Le riserva a toujours au moins 3 ans, à compter de janvier après la récolte. Après fermentation, le vin vieillit pendant 24 mois en fûts de bois : 70 % émoissé (grand, chêne de Slavonie) et 30 % tonneau (plus petit, 900L, chêne français). Le vin est ensuite élevé en bouteille pendant 12 mois. Soit un total d'au moins 3 ans avant sa mise sur le marché.

Dégustation

La robe du vin est d'un rouge rubis profond. Au nez, il est intense, avec de la profondeur : cerise noire et épicées comme l'eucalyptus, le balsamique et la réglisse, ainsi que des notes de chêne et de tabac. Également en bouche une belle complexité, une structure présente mais douce et un arrière-goût agréable.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Faisan | Ossobuco | Assiette de fromages | Viandes - braisée | Plats épicés

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese, Colorino

Viticulture: Biologique

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

