



SALCHETO



TOSCANA

Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Erzeuger:	Weingut Salcheto
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano
Rebsorten:	100% Prugnolo Gentile "Salco" (Sangiovese)



Ausbau/Reife: Lange Maischegärung teilweise im Edelstahl, teilweise im großen Holzfass, teilweise im Barrique. 70% des Weines reifen für 2 Jahre in Tonneaux, danach weitere 4 Jahre Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

Eigenschaften: Tiefes, dunkles Rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. Komplexer, vielschichtiger Duft von roten Früchten, Gewürzen, Vanille, Tabak und Holz. Sehr gut eingebundenes Barrique, sehr elegant, dennoch kraftvoll, ausdrucksstark und hochwertig. Sehr runder, weicher und harmonischer Wein mit viel Potenzial, konzentrierter Frucht und hochwertigen, kraftvollen Tanninen. Hat viel Persönlichkeit, Noblesse, Tiefe und Struktur - ein großer Wein.

ideal zu: Braten, Roastbeef, Wild, Schmorfleisch, gereifter Käse, Pilzgerichte, Trüffel.

Besonderheiten: Im Jahr 1992 fand man in einem kleinen, sehr alten Weinberg einen alten Klon, den man Salco nannte. Man stellte fest, dass die Trauben dieses Klons besonders gut ausreifen konnten. Nach einer strengen Selektion dieses Klons sind heute ca. 5,5 ha damit bepflanzt.