



Rosso di Montepulciano

13692894

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique.

En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

92 points - James Suckling (mill 2025)

Pays	Italie	Producteur	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese, canaiolo, merlot
Appellation	Rosso di Montepulciano D.O.C.	Conservation	5 ans
Service	18-20°C		

Description

Oeil Belle robe rubis.

Nez Arômes de cerises rouges, de fraises et de myrtilles. À cela s'ajoutent des notes florales et de réglisse.

Bouche Rouge sec possédant une agréable fraîcheur. Tannins souples.

Accord mets/vin Très polyvalent: porc rôti ou grillé, plats de pâtes à base de tomate, viandes braisées et pizza.

Commentaires Produit à partir des vignes les plus jeunes du vignoble de Montepulciano. Vieillessement de 4 mois en cuves d'inox et 3 mois supplémentaires en bouteille.
Sucre résiduel: 1,45 g/L

Biologique.

En une ligne

C'est le Sangiovese dans ce qu'il y a de plus pur. De légers tannins, une bouche fraîche et fruitée avec d'agréables notes poivrées.