



Nobile Vecchie Viti del Salco

ROU694

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 et biodynamique.

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

5 Grappes - Bibenda (mill. 2016, 2018, 2019)
94 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)
95 points - Antonio Galloni (Vinous) (mill. 2019)
3 bicchieri Gambero Rosso (mill. 2018, 2019)
93 points - Wine Enthusiast (mill. 2018)
95 points - Wine Enthusiast (mill. 2017)
91 points - James Suckling (mill. 2017, 2019)
95 points - Wine Enthusiast #79 TOP 100 CELLAR SELECTIONS 2020 (mill. 2016)
93 points - Wine Advocate (mill. 2016)
Médaille d'or, Best of Show - Mundus Vini (mill. 2016)

Pays	Italie	Producteur	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	Sangiovese (prugnolo gentile)
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano	Conservation	12 à 15 ans
Service	16°-18° C		

Description

Oeil	Robe de couleur pourpre aux reflets bleutés
Nez	Des arômes de cuir frais, de baies et de rose donnent un nez convaincant à ce rouge éclatant avec des notes balsamiques et camphrées.
Bouche	La bouche compacte et élégamment structurée exprime la cerise mûre, la framboise noire, la réglisse et la menthe broyée, le tout encadré dans une texture tannique enveloppante et fine avec une acidité vive.

Accord mets/vin Cuisine méditerranéenne, Viande de bœuf, Agneau

Commentaires Sucre résiduel: 1.25 g/l
Vin biologique

Conçu à partir des plus vieilles vignes du vignoble de Salco, le plus mature et le plus important de notre domaine. Un domaine de 2ha, avec des vignes de plus de 30 ans, entièrement cultivées avec un clone de Sangiovese Prugnolo Gentile qui à chaque récolte atteint facilement une légère surmaturation. Après 2 ans de bois, il vieillit jusqu'à 2 ans en bouteille avant d'être mis sur le marché.

Biologique.

En une ligne