



Vinco Rosso di Montepulciano

ROU749

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

Pays	Italie	Producteur	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese, canaiolo, merlot
Appellation	Rosso di Montepulciano D.O.C.	Conservation	5 ans
Service	16°C		

Description

Oeil	Belle robe rubis.
Nez	Arômes de cerise rouge, de fraise et de myrtille. 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

sucres résiduels 1.45 g/l

moyenne d'âge des vignes: 20-25 ans

Vignes provenant de la parcelle Greppo située à Montepulciano.

Vieillessement de 6-8 mois en cuves d'inox pour garder le maximum de fraîcheur et 3 mois supplémentaires en bouteille.

Vin biologique

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.