





Vino Nobile di Montepulciano DOCG

| | |
|---------------------------|--|
| Erzeuger: | Weingut Salcheto |
| Herkunft: | Toskana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano |
| Rebsorten: | 100% Prugnolo Gentile (Sangiovese) |
| Boden: | Tonhaltig, schlammig |
| BIO (ab Jg. 2013): | DE-ÖKO-006   |



| | |
|-----------------------|--|
| Ausbau/Reife: | Lange Mazeration mit häufigem Umpumpen bei kontrollierter Temperatur für ca. 18-21 Tage, Reifung für 18 Monate in Holzfässern aus slawonischer Eiche (30% des Weines reifen in Tonneaux-Fässern, 70% in 70 hl Fässern), danach Verfeinerung für sechs Monate auf der Flasche. |
| Eigenschaften: | Kräftiges Rubinrot mit dezente granatroten Reflexen. Deutliche, typische Aromen von Kirschen, Pflaumen und anderen roten Früchten. Sehr gut eingebundene Holznoten, etwas Vanille, rund, vielschichtig, klar und ausdrucksstark. Ein sehr runder, weicher und harmonischer Wein mit feinen, aber präsenten Tanninen, einem mittelkräftigen, von Frucht geprägtem Körper, gut eingebundener Säure, und dezente Vanillenoten im langen Abgang. Ein sehr eleganter Wein. |
| Ideal zu: | Braten, Roastbeef, Wild, Schmorfleisch, Perlhuhn und anderem Geflügel. |