



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Erzeuger:	Weingut Salcheto
Herkunft:	Toscana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano
Rebsorten:	95% Prugnolo Gentile, 5% Colorino
Boden:	Tonhaltig, schlammig

Ausbau/Reife: Die Vinifizierung erfolgt anhand der Methode „Governo Toscano“. Hierzu werden 15% der Trauben zum Antrocknen bis Ende November zur Seite gelegt und anschließend zusammen mit dem restlichen Wein vinifiziert. Die Reifung erfolgt für 24 Monate zu 70% im großen Holzfass und zu 30% im Tonneaux. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche.

Eigenschaften: Kräftiges Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Typische Fruchtnoten von Erdbeere und Pflaumen und anderen roten Früchten. Sehr weich, rund, samtig. Trocken und ausgewogen, strukturiert.

Ideal zu: Hellem und dunklem Fleisch, Austern.

Besonderheiten: Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität).

