



Wijnfiche

Salcheto – SALCO | Vino Nobile di Montepulciano DOCG | BIO ITALIË (TUSCANY) – 2018

Domein

Salcheto

Salcheto is gelegen te Montepulciano, Toscane. Ze bestaan al ruim dertig jaar en hebben al die tijd de hoofdrolspeler in Toscaanse wijn, de Sangiovese druif, met groot respect benaderd. Het is een domein van 50 ha, dat zijn eigen koolstof- en watervoetafdruk als eerste publiek maakte.

Voor het maken van wijn worden natuurlijke gisten en geen sulfieten gebruikt.

Ook de unieke fles, la Bordolese Toscanella, die lichter is dan een normale fles, hebben ze speciaal ontwikkeld om de invloed op het milieu te beperken.

Vinificatie

Van deze wijn werden amper 9000 flessen gebotteld. Wat de druif betreft, spreekt men van Prugnolo Gentile, een kloon van Sangiovese die kleiner is en met zijn lagere opbrengst wijnen met meer finesse en kwaliteit voortbrengt. De wijn rijpt 24 maanden op eiken vaten, waarvan 30% Italiaanse 'botte' (groot, Slavonische eik) en 70% 'tonneaux' (kleiner, 900L, Franse eik). Daarna rijpt hij nog 36 maanden op fles vooraleer gecommmercialiseerd te worden.

Smaak

Diep robijnrode kleur, met aroma's van wilde kers, met wat kruidigheid en toetsen van leer. Dit is een volle, krachtige wijn met een lange afdronk.

Gerechten

Ossobuco | Wild - hazenrug | Entrecote - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

