

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Salcheto (artikelnr: 73460-09)

Detta vin är en av de bästa och mest pålitliga Vino Nobile som produceras. Detta bekräftas bland annat av att även årgång 2005, vilket var ett mycket utmanande år, håller mycket hög kvalitet. Som kuriosita kan nämnas att Parker gett den 91p. En förklaring till jämnheten mellan årgångarna är den terrior som vinstockarna står i. Den höga höjden, ca 450 meter över havet, spelar en stor roll, men även ett skickligt vinmakeri är av stor betydelse. Det som skiljer denna enastående Vino Nobile från många andra är den rikliga frukten och det relativt sett begränsade inslaget av jordighet som är typiskt för detta distrikt. Vinets fruktighet och goda balans gör det till en idealisk följeslagare till en mångfald av rätter.

Årgång	2005
Druvsort	Prugnolo Gentile (Sangioveseklon)
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Röda viner – medel fyllig till fyllig
Ursprung	Montepulciano DOCG, Toscana
Producent	Salcheto
Altitud	450 meter
Jordmån	Stenblandad lera av medelstruktur
Skördeuttag	
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	Stora ekfat
Utveckling och lagring	24 månader på ekfat (70 hl), varav 30% av vinet först legat 6 månader i 300 l ekfat. Därefter 6 månaders vila i flaska.



Kommentar

Färg: Mellanröd med dragning mot djupt rubinröd.

Doft: Generös och kryddig med inslag av mörka röda bär, läder, tobak, kaffe och en viss jordighet som är typisk för dess terrior.

Smak: Härligt kryddig och rikligt packad med saftig mörk röd frukt med inslag av läder, tobak, kaffe och viss jordighet. Tanninerna är mjuka, eftersmaken är lång och välbalanserad.

Passar till: Lamm, nöt och vilt. Passar även till pasta, charkuterier och till de flesta dessertostar.

Salcheto

Trots sin korta historik, har Salcheto lyckats etablera sig som en av de absolut bästa producenterna i Montepulciano. Vinodlingarna i Montepulcianoområdet utgör drygt 15 hektar. Det som främst kännetecknar Salchetos alla viner är den generösa frukten och den mycket goda balansen. En förklaring är självklart terrior – den höga höjden, i snitt 450 meter ö.h., vilken är den högsta i hela Montepulciano - samt det faktum att alla vinstockar står i sluttningar vända mot syd eller sydost, vilket innebär solexponering hela dagen. Vidare har självklart hantverket i vinkällaren en stor betydelse. En annan viktig faktor som ger Salchetos Vino Nobile-viner en egen personlighet och själ, är det faktum att vinerna endast innehåller Prugnolo Gentile, den lokala klonen av Sangiovese.