



Vino Nobile di Montepulciano 2018

Salcheto



Artikel Nr.	08062
Land	Italien
Herkunft	Toscana DOCG-Anbaugebiet Vino Nobile di Montepulciano
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (23%), Cabernet Franc (18%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	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 70hl Fässern), danach Verfeinerung für 6 Monate auf der Flasche.
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	sehr runder, weicher und harmonischer Wein, feine, aber prägnante Tannine, mittelkräftiger, von Frucht geprägter Körper, gut eingebundene Säure, dezente Vanillenote im langen Abgang, sehr eleganter Wein
Empfehlung	Braten, Roastbeef, Wild, Schmorfleisch, Perlhuhn und anderem Geflügel

Über den Winzer

Die relativ hohe und begünstigte Lage der Weinberge unterhalb des mittelalterlichen Ortes Montepulciano in der Toskana sind der Ursprung für das einzigartige Projekt Salcheto, das Michele Manelli mit der Unterstützung eines jungen Teams führt und dort *Vino Nobile* der anspruchsvollen Art erzeugt. Spektakulär und interessant, vor allem hinsichtlich der Nachhaltigkeit, ist der seit September 2011 in Betrieb befindliche neue Weinkeller von Salcheto. Nun ist das Konzept, energetisch völlig unabhängig zu arbeiten und alle benötigte Energie selbst zu erzeugen, sowohl in den Weinbergen als auch im Keller umgesetzt. Wichtig ist dabei, dass Salcheto den eigenen Energieverbrauch um mehr als die Hälfte reduzieren konnte. Weltweit gibt es wohl kein vergleichbares Weingut, das ähnliche Innovationen realisiert hat. Dazu gehört auch das Aushängeschild „Salco“, ein *Vino Nobile* ausschließlich aus eigenen Klonen, der erst mit einer Flaschenreife von über fünf Jahren in den Verkauf kommt und in jedem Jahr durch eine außergewöhnliche Gestaltung des Etiketts oder seiner Verpackung seine Einzigartigkeit betont.