

la Salceta

organic winery



LA NOCETTA 2016
Toscana igt rosso

JAMES SUCKLING.COM

90 PTS.

Vigneti: Terreni declivi di medio impasto, argillosi, con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 295 mt. s.l.m.; impianto con densità di 5.000 piante/ettaro

Doctor Wine®
by Daniele Cernilli

Uvaggio: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Franc

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 45 q.

91 Pt

Epoca di raccolta: La vendemmia manuale è avvenuta l'ultima settimana di Settembre con una prima selezione delle uve in campo.

Vinificazione: Annata equilibrata. Diraspatura e pigiatura eseguite con delicatezza, fermentazione in piccoli tini d'acciaio. Déstasse, inizialmente quotidiani e poi diradati; temperatura di fermentazione, sempre tenuta sotto controllo; la fermentazione e la macerazione si sono svolte in circa 25 giorni, con l'effettuazione della fermentazione malolattica.

Affinamento: Dopo la svinatura il vino è stato affinato per due anni in tini d'acciaio, quindi imbottigliato rimane in cantina per oltre un anno.

Note di degustazione: Volevamo un vino che esprimesse tutte le complesse caratteristiche del Vald'Arno, uscire dal tradizionale uvaggio e vinificazione, per realizzare un vino da boutique. Dal colore rubino brillante e luminoso; un bouquet ricco, complesso e maturo, con persistenza di amarena, gelsi, cioccolato, ribes, fragola, violetta con sentori di foglie di pomodoro, chiude con note di cuoio e erbe balsamiche; gustoso ed equilibrato, dal tannino serico ed elegante, animato da una piacevole freschezza, si apprezza per una bella mineralità ed una lunga persistenza.

Alcol: 13,0%

Disponibile nei formati: 750 ml e 1,5 lt

Certificazione EU biologico: Suolo e Salute



la Salceta, organic Tuscany's winery
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it
www.lasalceta.it



Instagram lasalceta



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

