SALCHETO

2020 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ØKO

DOCG, Salcheto

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Sangiovese
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06022712035
Anbefales til:

Distriktet
Et af de italienske områder, som er meget kendt verden over, er Toscana med sine smukke gamle villaer, sine grønne dale og skove – og ikke mindst sine flotte vinejendomme. Her er landskabet præget af vin og oliven, og når man bliver forkælet med god mad og vin, føler man sig virkelig midt i det italienske paradis på jorden. Vine som Chianti, Montalcino og Montepulciano kommer herfra.

Det er i den sydøstlige del af Toscana, man finder det bjergrige område Montepulciano, som i 1983 fik den første DOCG i Italien.

Producenten
Salcheto hører med sine 74 ha. vinmarker til blandt de mindre vingårde i Montepulciano, men er ikke desto mindre et af de vinhuse, som virkelig har markeret sig de senere år. Vingården blev grundlagt i 1991, og fra starten anlagde man et meget ambitiøst mål: Genplantning af Sangiovese-stiklinger af egen produktion ("Sélection massale"), lavt udbytte og økologisk dyrkning.

I dag er vinmarkerne hovedsageligt beplantede med de lokale druer Prugnolo Gentile (Sangiovese) og Canaiolo, som dyrkes efter kontrollerede økologiske og biodynamiske principper. Fra årgang 2011 er Michele Manelli (ejer og kældermester) og hans team begyndt at bruge den topmoderne ”off-grid”-kælder, som bruger 54% mindre energi. Drømmen om at vingården skal være CO_2-neutral, er ved at blive realiseret, og Salcheto er på alle måder et foregangsfirma i relation til at udvikle mere bæredygtige produktionsprincipper. De er derfor ikke uden grund stolte af de resultater, de har opnået og udtaler bl.a. i den forbindelse: ”We are proud to be the first company in the world to have certified the carbon footprint of a bottle of wine (according to ISO 14064 standard, in 2011)”

Ud over fokusset på en mere bæredygtige produktion har Salcheto i mere end et årti arbejdet ihærdigt for i hjertet at være ”en god borger” i det globale samfund. Gennem den italienske registrering; ”società benefit” har virksomheden gjort denne målsætning til en del af virksomhedens vedtægter, og virksomhedens ledelse er således lovmæssigt forpligtet til målet om samfundsnytte og til at rapportere om de opnåede fremskridt. Salcheto er således i dag en nonprofit-virksomhed og har fra 29. juli 2021 kunnet kalde sig ”SALCHETO srl Società Agricola Società Benefit” (SALCHETO S.r.l. Soc. Agr. S.B). Salcheto behøver ikke kun at være stolte af deres resultater i forhold til en mere bæredygtig produktion - de kan afgjort også være stolte af deres vine. De er nemlig fremragende!

Produktet
Nobile de Montepulciano er udelukkende lavet på druen Sangiovese (Prugnolo Gentile) fra vinmarken ”Salcheto” (15,37 ha.), dyrket efter økologiske og biodynamiske principper. Udbyttet er yderst begrænset - hver vinstok giver ca. en flaske vin. Efter en gæring på træfade bliver 70% af vinen modnet på store ”botti” og 30% i små fade i 18 måneder, og yderligere 6 måneder efter aftapning.

Salchetos Nobile er kendt som en super charmerende vin! Saftig. Både i duften og i smagen er der sprøde nuancer af kirsebær (og måske især kirsebærsten, som bringer en smule bitterhed) og mørke bær, som kommer frem. I smagen afslører vinen røgede toner (fra fadene) og milde krydderier. Den slutter med stor koncentration og fylde - dog med vinhusets sædvanlige delikate og harmoniske stil. En meget sammensat vin. Serveres til grill, råvildt, okse og lam. Serveringstemperatur: 18-20°C. Kan “glemmes” lidt I kælderen I 8-10 år.

Antonio Galloni presents vinous explore all things wine
90/100 pts

JAMESSUCKLING.COM
92/100 pts

VINOBLE