



# SALCHETO

## TOSCANA

### OBVIUS ROSSO 2018 - Rosso di Toscana I.G.T.

Un vino importante, ma giovane e fatto di sola uva. Le prime scelte delle vigne ad alberello della tenuta di Trequanda, interpretate attraverso fermentazione e maturazione in acciaio, per un'esperienza "tutto frutto" resa ancora più attraente dall'uso di sola uva (nessuna aggiunta di solfiti, lieviti selezionati, tannini o quant'altro si possa immaginare)

Innovativo quanto semplice da capire, Obvius è un vino che vuole esplorare nuove frontiere del gusto, in un contesto culturale moderno, dove la precisione degli aromi ed in generale l'affidabilità del vino nel tempo siano tra gli elementi essenziali.

L'annata 2018 si è dimostrata particolarmente "classica", essendo stata a tratti fresca e piovosa, sia in primavera che in estate: ne sono usciti vini improntati su equilibrio ed eleganza.

**Uvaggio:** Sangiovese 100%  
**Vigneti:** "La Bandita" - Trequanda / 11 ha.  
**Produzione:** 12.000 bottiglie  
**Invecchiamento:** 4 mesi in acciaio  
**Affinamento in Vetro:** 6 mesi  
**Maturazione Attesa:** 5-7 anni  
**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.  
**Tappo:** A vite  
**Bottiglia:** Borgognotta 395gr.. (750ml)  
**Formati:** 750ml  
**Prima Annata di questo vino:** 2012

**Alcol:** 13  
**Estratto Secco:** 30,47  
**Ph:** 3,64  
**Acidità Totale:** 5,89  
**Polifenoli:** 3211  
**Tonalità di Colore:** 0,71  
**Intensità di Colore:** 8,79  
**Zuccheri Residui:** 1,05

**Annata 2013: 90 punti Wine Spectator / Menzione Slow Wine**

**Annata 2012: Antonio Galloni - Vinous - 90 punti**

"Fruttato e generoso, questo rosso è un'esplosione di amarena, mora e aromi speziati. Aperto e diretto, propone una nota di tabacco sul finale." Bruce Sanderson



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili