



# SALCHETO

TOSCANA

## CHIANTI Colli Senesi D.O.C.G. 2015

Vino quotidiano, di pronta beva, a base di Sangiovese (85%), Canaiolo e Mammolo, si completa con un affinamento di una parte della massa in "tonneaux" di rovere americano da 300lt.

L'annata 2015 ci ha offerto uve di buona concentrazione, con equilibri tecnici ideali per interpretare vini giovani di pronta beva. Questo Chianti risulta infatti più che mai carnoso ed intenso seppur morbido e facile da bere.

**Uvaggio:** Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Mammolo (7%)

**Vigneti:** "Poggio Piglia" – Chiusi / 9ha.

**Produzione:** 80.000 bottiglie

**Invecchiamento:** 4 mesi, 30% in "tonneaux"

**Affinamento in Vetro:** 3 mesi

**Maturazione Attesa:** 2-3 anni

**Temperatura di Servizio:** 18°-20° C.

**Tappo:** Bioplastica

**Bottiglia:** Toscanella 360gr. (750ml)

**Formati:** 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt

**Prima Annata di questo vino:** 1997

**Alcol:** 13,0

**Estratto Secco:** 28,5

**Ph:** 3,71

**Acidità Totale:** 5,63

**Polifenoli:** 3901

**Tonalità di Colore:** 0,88

**Intensità di Colore:** 9,93

**Residuo Zuccherino:** 1



VINO BIOLOGICO



Salcheto calcola e certifica la propria Carbon Footprint, consulta il sito internet.



Gli imballi legnosi di questo vino sono da foreste gestite in maniera responsabile