



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Colli Senesi D.O.C.G. 2014

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 2014 è senz'altro tra le più difficili degli ultimi vent'anni, in particolare per i vini rossi importanti. Gli squilibri climatici sono stati tanti e tali da imporci lavori estenuanti ed attenzioni continue in vigna sfociate in una raccolta estremamente selettiva anche sulle seconde scelte. Il risultato di tanti sacrifici è un vino di incredibile intensità di colore e buona struttura.

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: Microagglomerato

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 1997

Alcol: 13,0

Estratto Secco: 29,20

Ph: 3,57

Acidità Totale: 6,42

Polifenoli: 3814

Tonalità di Colore: 0,83

Intensità di Colore: 9,78



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