



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