



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Colli Senesi D.O.C.G. 2016

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 2016 ci ha offerto un sangiovese classico, improntato su eleganza e bevibilità.

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: 26,30

Ph: 3,63

Acidità Totale: 5,59

Polifenoli: 2965

Tonalità di Colore: 075

Intensità di Colore: 6,20

Residuo Zuccherino: 1,30



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