



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2018

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

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 85%, Canaiolo (5%), Mammolo (5%), Merlot (5%)

Vigneti: "Poggio Piglia" - Chiusi / 9ha.

"Abbadia" - Torrita di Siena / 8ha

Produzione: 120.000 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

Estratto Secco: 26,90

Ph: 3,51

Acidità Totale: 5,38

Polifenoli: 2740

Tonalità di Colore: 0,78

Intensità di Colore: 7,10

Residuo Zuccherino: 1,20



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili