



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2017

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.

La 2017 è stata un'annata calda e seccitosa più che mai, i suoi vini sono corposi ma morbidi, dalle gradazioni alcoliche sostenute ma senza mancare di equilibrio e bevibilità.

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: 28,40
Ph: 3,68
Acidità Totale: 5,21
Polifenoli: 2980
Tonalità di Colore: 0,81
Intensità di Colore: 7,29
Residuo Zuccherino: 1,80



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