



SALCHETO

TOSCANA

SOLOWINE - Vino da tavola

Un VINO DA TAVOLA BIOLOGICO, senza indicazione geografica né annata, per concentrarci semplicemente su quel che vi è dentro, non solo in termini di stile. Più libertà nella produzione di SoloWine significa anche più qualità in ogni bicchiere di vino, a parità di prezzo. Il vitigno prevalente è il Sangiovese e l'invecchiamento è mediamente di 12 mesi, di cui una parte in legno.

BOX ECOLOGICO: la scatola è realizzata senza plastica (non vi sono maniglie extra), con materiali certificati FSC provenienti solo da foreste gestite responsabilmente ed è stampata con inchiostri all'acqua privi di solventi. Ciò aggiunge ulteriore valore ecologico ad un imballaggio già in grado di ridurre la sua impronta di carbonio di quasi il 49% (emissioni medie totali rispetto a una bottiglia di vetro standard).



Uvaggio: Prevalenza Sangiovese con aggiunta anche di uve bianche

Produzione: 9.000 Box

Invecchiamento: 12 mesi, 70% in acciaio, 30% in legno

Maturazione Attesa: 1 anno

Temperatura di Servizio: 12°-14° C..

Formati: 3lt

Alcol: 13

Estratto Secco: 27,20

Ph: 3,61

Acidità Totale: 5,30

Polifenoli: 2980

Tonalità di Colore: 0,83

Intensità di Colore: 6,95

Residuo zuccherino: 1,12

Impronta Carbonio Negativa

-0,119Kg CO2Eq / litro
(stima su dati report 2019)

-70,6% rispetto alla bottiglia
(confronto su destinazione Londra GB)

Gilbert et Gaillard: 92 Punti



VINO BIOLOGICO



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili