



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2022

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 2022 è nel segno di una nuova ma ormai consolidata condizione climatica, caratterizzata da fenomeni estremi di caldo e siccità, seppur alleviati da una fine stagione quasi ideale. I vini, pur riuscendo a mantenere la giusta freschezza sono ancora una volta intensi e robusti.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%, Merlot 5%.

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

"Greppo" – Abbadia di Montepulciano / 8ha.

"Casa Lucii" – San Gimignano / 13ha.

Produzione: 180.000 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: Bord. Salcheto 370gr. (750ml).

Formati: 750ml / 375ml / 1500ml / 3lt / 5lt.

Prima Annata di questo vino: 1997.

Alcol: 13,5

Estratto Secco: 28,05

Ph: 3,57

Acidità Totale: 5,29

Polifenoli: 2831

Tonalità di Colore: 7,21

Intensità di Colore: 0,79

Residuo Zuccherino: 1,12



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili