



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2023

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.

Nel 2023 i vini prodotti sono stati davvero pochi, causa l'estrema pioggia primaverile ed il caldo asciutto di fine estate. Abbiamo prodotto solo Chianti e Nobile Annata, anche perché l'hanno sì è prestato bene a vini freschi e relativamente facili da bere, in ciascuna tipologia.

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: 31,66
Ph: 3,64
Acidità Totale: 5,14
Polifenoli: 3597
Tonalità di Colore: 0,87
Intensità di Colore: 6,29
Residuo Zuccherino: 1,28



ANNATA 2022

James Suckling 90pts
Antonio Galloni 88pts
Wine Spectator 88pts



La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata



VINO BIOLOGICO



La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili