SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2024

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.

Nell'annata 2024 il cambiamento climatico si è manifestato in maniera nuova: l'estremo caldo prolungato nei periodi estivi ha indotto le piante a limitare la maturazione dei frutti, dando vini meno corposi del solito ma ben improntati su freschezza ed equilibrio.



Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (5%), Mammolo (5%)
Vigneti: "Poggio Piglia" – Chiusi / 9ha
"Greppo" – Abbadia di Montepulciano / 8ha
"Casa Lucii" – San Gimignano / 13ha
"Fraternita" – Arezzo / 7ha
Produzione: 160.000
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: **12,5**
Estratto Secco: **25,78**
Ph: **3,55**
Acidità Totale: **4,99**
Polifenoli: **2.811**
Tonalità di Colore: **0,85**
Intensità di Colore: **4,28**
Residuo Zuccherino: **0,22**

ANNATA 2023
James Suckling 91pts
Wine Spectator 87pts
Eric Guido 89pts
Wine Enthusiast 92 Best buy

La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata

VINO BIOLOGICO

La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili

SALCHETO Via di Villa Bianca, 15 / 53045 - Montepulciano (Siena) **tel** +39 0578 799031 **fax** +39 0578 799749 info@salcheto.it **SALCHETO.IT**