SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Biskero D.O.C.G. 2025

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.

Ecco un'altra annata, la 2025, che esplora nuove frontiere climatiche con altrettante nuove rappresentazioni nel bicchiere. Le tempeste di luce e caldo hanno segnato una parte dei raccolti, con grandi concentrazioni e vini dal profilo grasso e robusto. Le forti piogge di fine estate hanno invece portato fini freschi e di medio corpo, in quelle zone tipicamente più vigorose. Due vendemmie quasi all'opposto in una e noi viticoltori a mediare nel bicchiere per continuare ad offrire vibranti emozioni.



Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (5%), Mammolo (5%) Merlot (5%)
Vigneti: "Poggio Piglia" – Chiusi / 9ha
"Greppo" – Abbadia di Montepulciano / 8ha
"Casa Lucii" – San Gimignano / 13ha
"Fraternita" – Arezzo / 7ha
Produzione: 180.000
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: 13
Estratto Secco: 26,58
Ph: 3,61
Acidità Totale: 4,95
Polifenoli: 2.940
Tonalità di Colore: 0,88
Intensità di Colore: 4,90
Residuo Zuccherino: 0,63

ANNATA 2024

James Suckling 90pts

Offre note di ciliegie secche, lamponi, erbe essiccate, liquirizia e un accenno di scorza d'arancia. Di medio corpo, succoso e strutturato, con un cuore di frutta vivace e tannini fini e polverosi. Raffinato e facile da bere. Da uve coltivate con metodo biologico. Sostenibile. Da bere subito.

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**