



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Colli Senesi D.O.C.G. 2013

Vino quotidiano, di pronta beva, a base di Sangiovese (85%), Canaiolo e Mammolo, si completa con un affinamento di una parte della massa in "tonneaux" di rovere americano da 300lt.

Un'altra annata follemente unica, la 2013. Poca luce in primavera e molte discontinuità climatiche fino ad un settembre che contro ogni possibile previsione è stato perfetto, regalandoci una bella maturazione. Sui tavoli di scelta delle uve il lavoro è stato come sempre maniacale e la vinificazione a pressione (movimentazione esclusivamente con la CO2 prodotta dalla fermentazione stessa) ha nuovamente esaltato questo vino dal carattere fresco e fragrante.

Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo (8%), Mammolo (7%)

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

Produzione: 64.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi, 30% in "tonneaux"

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 18°-20° C.

Tappo: Microagglomerato

Bottiglia: Toscanella 360gr. (750ml)

Formati: 750ml / 375ml / 1500ml

Prima Annata di questo vino: 1997

Alcol: 13,0

Estratto Secco: 28,35

Ph: 3,56

Acidità Totale: 6,13

Polifenoli: 3774

Tonalità di Colore: 0,86

Intensità di Colore: 10,01



Annata 2012: Bibenda 2013 - 2 Grappoli

"Bordo Viola. Naso che esprime toni di prugne, pot-pourri e spezie dolci. Fruttato e di facile approccio."

Annata 2012: Vini Buoni d'Italia 2013 - 3 Stelle

"Frutto maturo ed intriganti note balsamiche."



VINO BIOLOGICO



Salcheto calcola e certifica la propria Carbon Footprint, consulta il sito internet.



Gli imballi legnosi di questo vino sono da foreste gestite in maniera responsabile