



SALCHETO

TOSCANA

CHIANTI Colli Senesi D.O.C.G. 2012

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.

Sin dal mese di giugno, l'annata 2012 viene segnata da picchi di temperatura elevate accompagnati da intense luminosità, capaci di destabilizzare l'equilibrio generale della pianta e la sua capacità di maturare i frutti. Grande attenzione è stata ancora una volta posta sulle selezioni ai tavoli di scelta anche se le viti hanno dimostrato, nell'insieme, una impressionante capacità di adattamento a questo nuovo e complesso scenario climatico. Il risultato è infatti un vino di incredibile intensità di colore e buona struttura.

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: 28,20

Ph: 3,59

Acidità Totale: 6,58

Polifenoli: 3704

Tonalità di Colore: 0,81

Intensità di Colore: 9,70



Bibenda 2013 - 2 Grappoli

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

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