




---

---

## Chianti Colli Senesi DOCG

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Salcheto</b>
<b>Herkunft:</b>	Toskana DOCG-Anbaugebiet Chianti Colli Senesi
<b>Rebsorten:</b>	80% Prugnolo Gentile (Sangiovese), kleiner Anteil Canaiolo und Mammolo
<b>BIO:</b>	IT-BIO-006 



**Ausbau/Reife:** Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Reifung für vier Monate in 300l-Fässern aus amerikanischem Holz, die restlichen 70% weiter im Edelstahl, Verfeinerung für drei Monate auf der Flasche.

**Eigenschaften:** Mittelkräftiges Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Sehr runde, harmonische Noten roter Früchte und Gewürze, dezenter Vanilleduft. Konzentrierte Frucht und elegante Holznoten begleiten den ausgeprägten Geschmack der Prugnolo Gentile-Traube; ein Wein mit kräftiger Struktur, ein attraktiver Gaumenschmeichler mit weichen Tanninen.

**ideal zu:** Crostini, Bistecca Fiorentina, Braten, Pilzgerichten

**Besonderheiten:** Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität).