



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

571519 2022

2022er Chianti Classico Salcetino DOCG Toskana

DOCG

Salcetino

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtige Wärme und ruhige Eleganz
	Leitaromen	Himbeere, Kirsche, sanfte Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu gegrilltem Rind oder Hirsch
Farbe	ROT	
Alkohol	14 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Granatroter Chianti mit Aromen von Himbeere und Kirsche, fruchtbetont, körperreich, mit weichen Tanninen und harmonischer Tiefe.

Der Chianti Classico Salcetino 2022 stammt aus dem Ortsteil Lucarelli in Radda in Chianti – einem der traditionsreichsten Anbauggebiete der Region. Die Reben wachsen auf kalk-, lehm- und sandhaltigen Böden und werden im Spurred-Cordon-System mit hoher Pflanzdichte gepflegt. Nach sorgfältiger Handlese und schonender Entrappung vergärt der Most temperaturkontrolliert 15–20 Tage in Edelstahl. Es folgt eine Reifezeit von 18–20 Monaten in großen 50-hl-Holzfässern sowie mindestens drei Monaten Flaschenlagerung. Im Glas zeigt sich ein klares Granatrot. Die Nase ist intensiv mit Aromen von Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen fruchtbetont, körperreich und ausgewogen, mit samtigen Tanninen und toskanischer Finesse.

Sub-Region

Chianti Classico

Das Anbauggebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Erzeuger

Salcetino

Die Azienda Agricola Borgo Salcetino befindet sich im Herzen des Chianti Classico in der Gemeinde von Radda im Chianti-Gebiet. Dort breitet sie sich über 30 Hektar aus, von denen 13 Hektar bereits mit Rebstöcken bepflanzt sind. Die Inhaber Valneo und Tonino Livon modernisieren die Weinberge durch fachgerechte Maßnahmen schrittweise, jedoch vollständig. Die autochthonen Rebstöcke Sangiovese und Canaiolo wurden zudem durch Merlot und Cabernet Sauvignon ergänzt. Und sie setzen neue Impulse! Die beiden Sorten zeugen von der Experimentierfreude der Winzer.

Rebsorten

100% Sangiovese

Zutaten

Stand 13.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de