Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

571615 2015
2015er Chianti Classico Gran Selezione I Salci DOCG Toskana
DOCG
Salcetino

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Sangiovese von Tiefe und Raffinesse.
	Leitaromen	Lakritze, Waldbeeren, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu Ragout, Wild und gereiftem Käse.

Farbe	ROT
Alkohol	14,5 % vol.
Enthält:	Sulfite

Der Lucarello i Salci 2015 zeigt Aromen von Lakritze, Beeren und Vanille. Am Gaumen robust, mit ausgewogenen Tanninen und langer Persistenz.

Der Lucarello Chianti Classico Gran Selezione i Salci 2015 ist ein 100% Sangiovese, der in den Weinbergen von Lucarelli in der Gemeinde Radda in Chianti auf Böden aus Kalk, Lehm und Sand gedeiht. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und sanft entrappt. Die Fermentation erfolgt über 30-40 Tage bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, gefolgt von einer 36-monatigen Reifung in Barriques. Nach dem finalen Blending und der Abfüllung reift der Wein für weitere zwei Jahre in der Flasche. Mit seiner intensiven granatroten Farbe verführt der Gran Selezione mit Aromen von Lakritze, Waldbeeren und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich robust, mit ausgewogenen Tanninen und einer großartigen Persistenz. Ein vollmundiger, eleganter Wein mit einem Alterungspotenzial von bis zu 12 Jahren.

Sub-Region **Chianti Classico**

Das Anbaugebiet 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

0%	Canaiolo

Bewertung	**Bewerter**	**Bemerkung**
92 Punkte	James Suckling	
90 Punkte	Antonio Galloni	
93 Punkte	Falstaff	

Stand 15.10.26. 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

Zutaten

Stand 15.10.26. 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