



571615 2018

2018er Chianti Classico Gran Selezione I Salci DOCG Toscana
DOCG
Salcetino

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ausdrucksvoll & tiefgründig – Chianti der Spitzenklasse.
	Leitaromen	Schwarze Beeren, Lakritz, Schokolade, Würze.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Wild, Rinderbraten oder gereiftem Hartkäse.
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Volle Tanninstruktur und langanhaltender Abgang – klassisches Chianti Classico Gran Selezione.

Der I Salci vom Weingut Borgo Salcetino ist ein klassischer Vertreter der höchsten Qualitätsstufe Gran Selezione des Chianti Classico DOCG. Die Cuvée basiert überwiegend auf Sangiovese (mit einem kleinen Anteil Canaiolo) und entfaltet im Glas ein dichtes Rubin-Purpur. In der Nase zeigen sich kräftige Aromen von dunklen Beeren, Lakritz, Schokolade und würzigen Holznoten – geprägt von der intensiven Barrique-Reife. Am Gaumen beeindruckt der I Salci durch konzentrierte Frucht, kräftige, reife Tannine und eine saftige Säurestruktur, begleitet von Noten von Vanille, Milkschokolade und etwas Röstaroma. Der lange, lebhaft Abgang mit markanten Tanninen lässt ein großes Lagerpotenzial vermuten.

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

Zutaten

Stand 24.08.26. 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