

Domaine

Salcheto

Salcheto est situé à Montepulciano, en Toscane. Ils existent depuis plus de trente ans et ont toujours approché le protagoniste du vin toscan, le cépage Sangiovese, avec beaucoup de respect.

C'est un domaine de 50 ha, qui a été le premier à rendre publique sa propre empreinte carbone et eau.

Des levures naturelles et aucun sulfite sont utilisés pour faire du vin.

La bouteille unique, la Bordolese Toscanella, plus légère qu'une bouteille normale, a également été spécialement développée pour limiter l'impact sur l'environnement.

Vinification

Het uithangbord van dit domein? De volledig biologisch teelt- en productiemethoden met een zo min mogelijke impact op het milieu. Een deel van de wijn (30%) rijpt op Amerikaanse tonneaux (300 liter) gedurende 4 maanden.

Dégustation

Een zuivere en fruitige Chianti met aroma's van zwarte kersen, pruim en een subtiel aardse toets. Een zomerse wijn om in zijn jeugdigheid, en eventueel licht gekoeld, van te genieten.

Mets adaptées

Pizza, Assiette de légumes, Pâte, Plats Italien, Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (5%), Sangiovese (85%), Mammolo (5%), Canaiolo (5%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 16-18 °C



