



---

---

## Chianti Biskero DOCG

---

---

**Erzeuger:** Weingut Salcheto

**Herkunft:** Toskana  
DOCG-Anbaugebiet Chianti  
Weinberge Poggio Piglia, Chiusi;  
Abbadia, Torrita di Siena

**Rebsorten:** 85% Prugnolo Gentile (Sangiovese),  
kleiner Anteil Canaiolo, Mammolo,  
Merlot

**Boden:** Tonhaltig, sandig

**BIO:** DE-ÖKO-006



**Ausbau/Reife:** Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Reifung von 30% der Reben 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).