



## Chianti Biskero 2022

### Salcheto



Artikel Nr.	08067
Land	Italien
Herkunft	aus Chiusi von dem Weinberg Poggio Piglia und aus Abbadia von Torrita di Siena
Rebsorte	Sangiovese (85%), Canaiolo (8%)
Qualitätsbezeich.	DOCG Chianti
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°
Ausbau	im Edelstahltank vergoren. Anschließend werden 30% dieses Weines für 4 Monate in Tonneaux ausgebaut. Die restlichen 70% ruhen im Edelstahltank. Auf der Flasche lagert dieser Wein abschließend für 3 Monate.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Im Glas leuchtet dieser Wein in einer strahlenden rubinroten Farbe. Noten nach schwarzen Brombeeren, reifen Herzkirschen, frisch gemahlener Pfeffer und ein dezenter Hauch Vanille. Am Gaumen verzaubert dieser Wein mit einer wunderbaren Struktur, feinem Tannin und Noten nach reifen Beerenfrüchte. Das Finale überzeugt mit angenehmer Länge
Empfehlung	Antipasti über klassische Pizzavariationen bis hin zu würzigen Pasta- Gerichten.

## Über den Winzer

Die relativ hohe und begünstigte Lage der Weinberge unterhalb des mittelalterlichen Ortes Montepulciano in der Toskana sind der Ursprung für das einzigartige Projekt Salcheto, das Michele Manelli mit der Unterstützung eines jungen Teams führt und dort Vino Nobile der anspruchsvollen Art erzeugt. Spektakulär und interessant, vor allem hinsichtlich der Nachhaltigkeit, ist der seit September 2011 in Betrieb befindliche neue Weinkeller von Salcheto. Nun ist das Konzept, energetisch völlig unabhängig zu arbeiten und alle benötigte Energie selbst zu erzeugen, sowohl in den Weinbergen als auch im Keller umgesetzt. Wichtig ist dabei, dass Salcheto den eigenen Energieverbrauch um mehr als die Hälfte reduzieren konnte. Weltweit gibt es wohl kein vergleichbares Weingut, das ähnliche Innovationen realisiert hat. Dazu gehört auch das Aushängeschild „Salco“, ein Vino Nobile ausschließlich aus eigenen Klonen, der erst mit einer Flaschenreife von über fünf Jahren in den Verkauf kommt und in jedem Jahr durch eine außergewöhnliche Gestaltung des Etiketts oder seiner Verpackung seine Einzigartigkeit betont.