



Borgo Salcetino

Chianti Classico Borgo Salcetino 2018

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

La vendemmia viene effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione ha una durata di circa ventidue giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica. La maturazione ha una durata di dodici mesi ed avviene all'interno di botti di legno. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

About us

Borgo Salcetino è una delle tenute della famiglia Livon a Radda in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Acquistata nel 1996, la proprietà si estende per circa 30 ettari, di cui 11 coltivati a vigneto e sui quali è stata effettuata un'opera di rinnovamento completa. Un'intensa opera di restauro è stata riservata alla cantina, che ha mantenuto le sue originarie caratteristiche. Una splendida cantina sotterranea accoglie le botti di rovere e le barrique dove i nostri vini arrivano alla loro perfetta maturazione.

Vinification

La fermentazione ha una durata di circa ventidue giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C in vasche di acciaio; fa quindi seguito la fermentazione malolattica.

Alcohol: 13,00 %

Quality: Annata / Vini DOCG

