



Borgo Salcetino

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

VIGNETO – Situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti
TIPO DI TERRENO – Argilla, limo, sabbia
VITIGNO – 100% Sangiovese
CEPPI PER ETTARO – 7100
FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone Spuronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione in acciaio ha una durata di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. La affinamento ha una durata di 18-20 mesi ed avviene all'interno di botti di legno da 50hl. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso granato, al naso si presenta intenso e ricorda lamponi e ciliegie. In bocca si presenta fruttato, pieno, con buona struttura e tannini vellutati.

ABBINAMENTI – Si serve con piatti di formaggio stagionati, carni rosse alla griglia, cacciagione nelle diverse preparazioni, salumi tipici come la Finocchiona.

LONGEVITÀ – 6-10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.





Borgo Salcetino

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

VINEYARD – Located at Lucarelli in the municipality of Radda in Chianti.

KIND OF GROUND – Lime, clay, sand

GRAPE – 100% Sangiovese

VINES PER HECTARE – 7100

TYPE OF CULTIVATION – Spurred cordon

VINIFICATION AND REFINING – The harvest is performed entirely by hand in crates with subsequent gentle destemming. Fermentation in steel lasts about 15-20 days at controlled temperature. The aging lasts 18-20 months and occurs inside 50hl wooden barrels. After this period, the final blending and bottling are done with an additional aging period in the bottle of at least 3 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – It is a garnet red color. On the nose it is intense and recalls raspberries and cherries. On the palate it is fruity, full-bodied with velvety tannins.

DRINK WITH – Matured cheeses, grilled red meat, game in various dishes, typical Tuscan cold-cuts (for example: Finocchiona).

LONGEVITY – 6 - 10 years.

SERVE AT – 16-18°C.

