

Domein Salcheto

Salcheto is gelegen te Montepulciano, Toscane. Ze bestaan al ruim dertig jaar en hebben al die tijd de hoofdrolspeler in Toscaanse wijn, de Sangiovese druif, met groot respect benaderd. Het is een domein van 50 ha, dat zijn eigen koolstof- en watervoetafdruk als eerste publiek maakte.

Voor het maken van wijn worden natuurlijke gisten en geen sulfieten gebruikt.

Ook de unieke fles, la Bordolese Toscanella, die lichter is dan een normale fles, hebben ze speciaal ontwikkeld om de invloed op het milieu te beperken.

Vinificatie

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.

Smaak

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.

Gerechten

Pizza | Groenteschotel | Pasta's | Italiaanse gerechten | Kalfsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 2

Serveertemperatuur: 16 °C, 16

Smaakprofiel: Fruitig licht

