



I'SALCI

CHIANTI DOCG 2019



Altitudine: 280 Metri

Terreno: Argilloso Di Medio Impasto

Esposizione: Sud /Ovest

Sistema Potatura: Guyot

Piante/Ettaro: 5500

Vendemmia: Manuale

Uvaggio: 90% Sangiovese 10% Canaiolo

Vinificazione: Fermentazione In Vasche Di Cemento Vetrificato

Affinamento: 18 Mesi In Vasche Di Cemento Vetrificato

Imbottigliamento: Luglio 2021

Alcol: 13,5%

Zucchero Residuo: - 1g/L

Acidità: 5.65 G/L

Caratteri Organolettici:

Colore: Rosso Rubino

Aroma: Profumo Intenso, Floreale Con Note Di Frutta Rossa

Sapore: Sapido, Tannini Equilibrati E Persistente - Servizio: 18° C