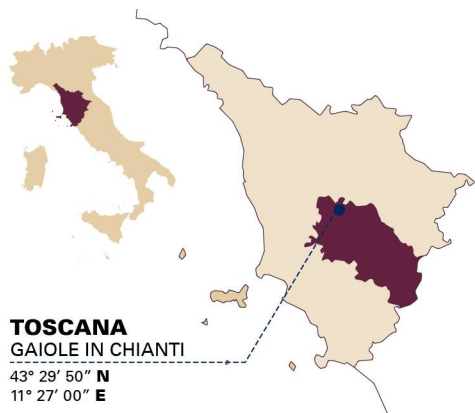




Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO RISERVA

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TOSCANA



Un impegno forte e sentito non solo per la Badia in sé ma, in senso più ampio, per tutto il bellissimo territorio chiantigiano che la circonda, con le sue genti, le tradizioni ed i luoghi: una forma di partecipazione attiva e sensibile alla conservazione, intesa nella più rispettosa e moderna accezione.



ANNO DI FONDAZIONE
1980



ESTENSIONE TERRITORIO
63 Ha



ENOLOGO
ROBERTO STUCCHI
PRINETTI – MAURIZIO
CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
600.000



VITIGNI
SANGIOVESE – COLORINO –
CANAILO – CILIEGIOLO –
MALVASIA NERA – PUGNITELLO –
FOGLIATONDA - SANFORTE



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – Riserva DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti – Monti in Chianti



VITIGNO

Sangiovese ed uvaggi tradizionali.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argille calcaree di medio impasto



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura. Invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia



COLORE

Rosso rubino intenso.



PROFUMO

Al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.



SAPORE

Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.



ABBINAMENTI

Arrosto, selvaggina, formaggi. Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C

