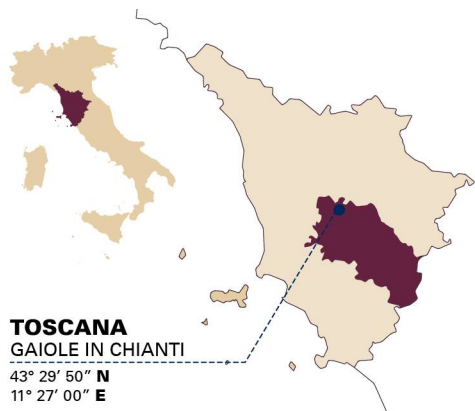




Badia a Coltibuono

CULTUS 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 – Castelnuovo B.ga



VITIGNO

Sangiovese e storici uvaggi tradizionali.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto ricco di scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di circa 40 giorni sulle bucce, follatura. Invecchiamento di 24 mesi in botti di varie misure e barriques di rovere francese



COLORE

Rosso rubino molto intenso.



PROFUMO

Al naso presenta note fruttate a predominanza di ciliegia marasca e frutta matura, che ben si integra con la fragranza balsamica e le note speziate rilasciate dall'affinamento.



SAPORE

Ha buon corpo, è fresco e con tannini ben definiti. E' un vino elegante, pieno e morbido.



ABBINAMENTI

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

