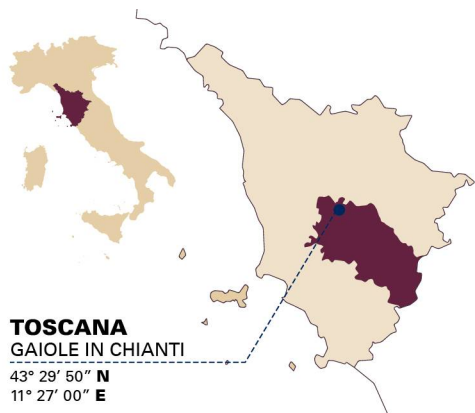




Badia a Coltibuono

MONTEBELLO TOSCANA

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 – Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Monti in Chianti (SI)



VITIGNO

Mammolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia Nera, Canaiolo, Fogliatonda e Sangiovese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argille calcaree medio impasto ricco di scheletro.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

18 – 29 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ogni vitigno viene raccolto e vinificato separatamente in barili da 5 hl. Con lieviti indigeni e follature manuali. Successivamente i vini vengono assemblati per un periodo finale di maturazione in tini-botte di rovere. Invecchiamento di 12-16 mesi in tini-botte di rovere, almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia



ABBINAMENTI

Selvaggina e manzo arrosto, grigliati e stufati; formaggi ben stagionati; cioccolato.
Temperatura di servizio: 18°C

