

Badia Coltibuono



Chianti Classico Riserva D.o.c.g. 2019 Bio

Il Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono, è riconosciuto come autentica espressione di carattere chiantigiano. Questo uvaggio unico da selezioni massali di Sangiovese e altre varietà autoctone esprime il meglio di ogni annata. Vino di antica tradizione, come testimoniato dalla storica collezione conservata nelle cantine dell'abbazia che abbraccia gli anni dal 1937 ad oggi.



Area geografica: Gaiole in Chianti – villaggio di Monti

Altitudine: 260-370 m.

Terreno: argille calcaree di medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese ed altre varietà tradizionali

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti indigeni con starter, macerazione di almeno 3 settimane sulle vinacce, follatura.

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia

Produzione: 40.000

Contenuto alcolico (%): 14

Annata 2019: Una stagione perfetta e una buona quantità di uva hanno generato un'annata tra le migliori dei tempi recenti.

Vendemmia: 18 settembre-11 ottobre

Note organolettiche: Di colore rosso rubino intenso, al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori floreali e di erbe aromatiche. Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

Abbinamenti: ama le carni e i formaggi ma si sposa con cucine molto diverse.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C

Biologico / Organic

