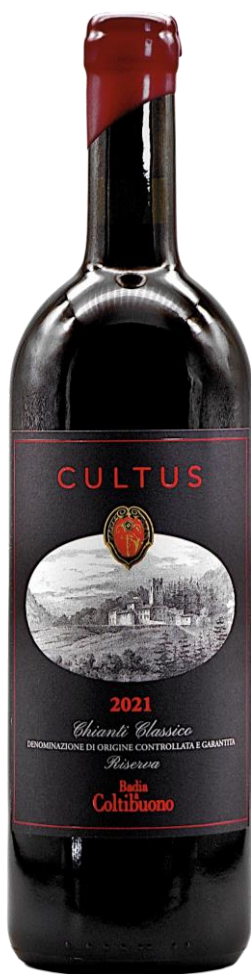


Badia Coltibuono



A.D. 1051

Cultus



Classificazione

Chianti Classico Riserva D.o.c.g. Biologico

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Foglia tonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnitello

Vinificazione e affinamento

Acciaio, fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione sulle bucce, follature manuali, estrazioni misurate. Invecchiamento: Barriques di rovere francese.

Gradazione Alcolica

14% Vol.

Vendemmia

Ad un inverno moderatamente freddo, con precipitazioni sotto la media, ha fatto seguito una gelata tardiva che ha diminuito le rese. La siccità estiva è stata interrotta da qualche pioggia nella prima parte di settembre. La bassa quantità di frutti è stata compensata da una qualità eccellente, con vini intensi, ben strutturati e di grande eleganza.

Raccolta: 20-30 settembre.

Storia e territorio

Cultus nasce come evoluzione del Chianti Classico Riserva, frutto di un percorso iniziato negli anni e maturato attraverso l'esperienza e

l'adattamento. Un vino che risponde alle sfide del cambiamento climatico con rigore, selezione e un uso più mirato delle varietà indigene storiche che, in Chianti, da sempre accompagnano il Sangiovese. Le uve provengono da parcelle selezionate nei vigneti storici di Monti, dove il Sangiovese trova condizioni ideali di esposizione, altitudine e composizione dei terreni.

Note organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso eleganti note balsamiche, sentori floreali e di erbe aromatiche. Al palato è caldo e piacevole, con un felice equilibrio tra grande freschezza e corpo pieno. Tannini ben integrati, finale lungo e persistente.

Abbinamenti

La struttura c'è, ma non sovrasta. L'equilibrio tra corpo e freschezza lo rende adatto a un ventaglio di abbinamenti più ampio di quanto ci si aspetti da una Riserva: carni rosse e cacciagione, ma anche agnello, maiale arrosto, formaggi stagionati, funghi, tartufo. Eccellente con la cucina fusion che integra ingredienti italiani con influenze internazionali.

Temperatura di servizio 16-18°C (60-64°F)

Biologico / Organic

