

Badia Coltibuono



A.D.1051

Sangioveto

Toscana I.g.t. 2021 Bio

"San Zoveto" era il nome che i contadini del Chianti davano al Sangiovese. Badia a Coltibuono lo coltiva su questi suoli dal 1051. Il Sangioveto nasce nel 1980, prodotto soltanto nelle annate che lo meritano. Le uve provengono dai vigneti più vecchi della tenuta: una selezione massale di 600 viti madri, che preserva la diversità genetica che rende questi vini unici. Acciaio nel velluto. Forza vera, portata con grazia.



Zona di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Vigneto: Chianti Classico

Altitudine: 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

Terreno: medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 4500-6600

Uve: Sangiovese 100%

Metodo di raccolta: Manuale scegliendo dalle esposizioni più favorevoli

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura

Invecchiamento: 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

Produzione: 6,800

Contenuto alcolico (%): 13,5

Annata 2021: Inverno freddo con precipitazioni sotto la media, a cui ha fatto seguito una primavera piovosa che ha fornito alle piante ottime riserve idriche per affrontare i mesi estivi. Le piogge di inizio settembre hanno contribuito all'ottima maturazione dei frutti. La produzione, in calo rispetto alla stagione precedente a causa di alcune gelate primaverili, è stata compensata da una annata eccellente sotto il profilo qualitativo. I vini sono eleganti e ben strutturati, ideali per l'invecchiamento.

Vendemmia: Fine settembre e primi giorni di ottobre

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora. Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano. In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata; molto rotondo e persistente con grande potenzialità di invecchiamento. Buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.

Abbinamenti: ribollita, fagioli, selvaggina e stufati; formaggi ben stagionati e cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

Biologico / Organic

