

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Sangioveto



Classificazione

Toscana I.g.t. Biologico

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

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.

Gradazione Alcolica

13,5% Vol.

Vendemmia

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.

Raccolta: fine settembre e primi giorni di ottobre.

Storia e territorio

"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.

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 (64°F)

Biologico / Organic

