

Badia Coltibuono



A.D.1051

Montebello Toscana I.g.t. 2020 Bio

Un blend unico di 9 vitigni autoctoni tutti coltivati nel vigneto Montebello, nel cuore della proprietà di Badia a Coltibuono a Monti in Chianti. Ciliegiolo, Canaiolo, Fogliatonda, Malvasia Nera, Pugnitello, Mammolo, Sanforte, Colorino e Sangiovese appartengono alla tradizione chiantigiana in quanto anticamente venivano coltivati assieme nei vigneti tradizionali. Per questo vino, dopo un decennio di sperimentazione, nel 2011 abbiamo sviluppato l'idea di un blend perfettamente equilibrato di tutte e 9 le varietà. Qui il Sangiovese, varietà dominante nel Chianti Classico, interpreta il ruolo di attore non protagonista. Ogni varietà viene coltivata, raccolta, fermentata e affinata singolarmente in barrique prima di essere assemblata.



Area geografica: Vigna Montebello, Monti in Chianti, UGA Gaiole

Terreno: argille calcaree medio impasto ricche di scheletro

Età del vigneto: 28 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5000

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

Vinificazione: Le uve vengono vinificate in piccoli vasi vinari con lieviti indigeni e follature manuali.

Invecchiamento: 20-24 mesi in barriques con successiva maturazione di almeno 6 mesi in tini botte di rovere ed altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Produzione: 4.100 bt.

Contenuto alcolico (%): 14,5

Annata 2020: Dopo una primavera fresca, con qualche giorno di pioggia nel mese di giugno, ha fatto seguito un'estate calda, bilanciata da nuovi fenomeni piovachi a settembre. La gestione biologica del suolo ha contribuito alla salubrità delle viti ed alla buona maturazione dei frutti. Leggera diminuzione delle uve prodotte, qualità ottima, con vini equilibrati e ben strutturati.

Vendemmia: Seconda metà di settembre

Note organolettiche: vino caratterizzato da forza, delicatezza ed eleganza, frutto della complessa armonia dei nove vitigni; l'intensità, e l'equilibrio lo rendono piacevole subito e durevole nel tempo.

Abbinamenti: Selvaggina e manzo arrosto, grigliati e stufati, formaggi ben stagionati, cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

Biologico / Organic

