

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Vin Santo



Classificazione

Vin Santo del Chianti Classico D.o.c. Biologico

Annata

2019

Uvaggio

Trebbiano, Malvasia

Vinificazione e affinamento

i grappoli vengono selezionati e fatti appassire in stanze ben areate. Fermentazione ed invecchiamento avvengono in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature. Invecchiamento: 7 anni in caratelli di rovere

Gradazione Alcolica

16,5% Vol.

Vendemmia

Annata caratterizzata da piogge primaverili e un'estate dal caldo moderato, condizioni ideali per il vigore dei vigneti.

La qualità dei frutti si è distinta per equilibrio e sviluppo eccellente.

Una delle migliori vendemmie del nuovo millennio.

Raccolta: 7 - 11 ottobre

Storia e territorio

Il Vin Santo di Badia a Coltibuono nasce da una produzione limitata, custode dell'autentica ospitalità toscana. Il suo carattere unisce intensità aromatica, complessità gustativa e una sorprendente freschezza che ne bilancia la struttura. Legato alle tradizioni contadine e ai riti religiosi, deve probabilmente a questi ultimi il proprio nome. Rappresenta oggi una delle espressioni più identitarie del Chianti Classico, riconosciuto per la sua raffinatezza. Un vino che racchiude in sé secoli di storia e cultura enologica toscana.

Note organolettiche

Colore oro con brillanti riflessi ramati; all'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e mandorle. Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo e con acidità vibrante che bilancia la dolcezza.

Abbinamenti

Con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

Temperatura di servizio 12-16°C (53-61°F)

Biologico / Organic

