

Badia Coltibuono



Vin Santo Del Chianti Classico D.o.c. 2015 Bio

Prodotto in piccole quantità è il vino dell'ospitalità tradizionale toscana. Il Vin Santo di Badia a Coltibuono stupisce sempre per la perfetta combinazione di intensità, complessità e freschezza.



Area geografica: Gaiole in Chianti – villaggio di Monti

Altitudine: 260-370 m.

Terreno: Argille calcaree di medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500

Uve: Trebbiano, Malvasia

Metodo di raccolta: Manuale

Vinificazione: 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

Produzione: 9500

Contenuto alcolico (%): 15

Annata 2015: inizio precoce dopo un inverno mite; abbondanti piogge in inverno ed in primavera. La prima ondata di caldo a fine maggio, poi 10 settimane di tempo molto caldo tra metà luglio e metà agosto. Clima mite in autunno, con la giusta quantità di pioggia. Alta resa con grande qualità.

Vendemmia: 21 settembre / 7 ottobre

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

Biologico / Organic

