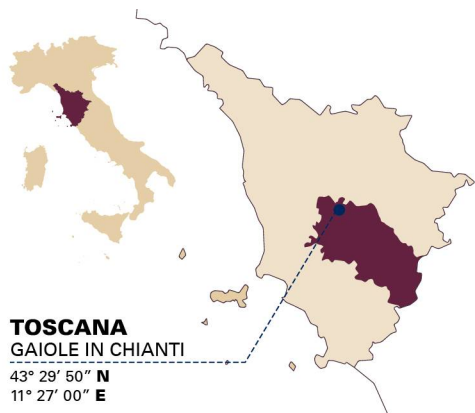




Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TOSCANA



Un impegno forte e sentito non solo per la Badia in sé ma, in senso più ampio, per tutto il bellissimo territorio chiantigiano che la circonda, con le sue genti, le tradizioni ed i luoghi: una forma di partecipazione attiva e sensibile alla conservazione, intesa nella più rispettosa e moderna accezione.



ANNO DI FONDAZIONE
1980



ESTENSIONE TERRITORIO
63 Ha



ENOLOGO
ROBERTO STUCCHI
PRINETTI – MAURIZIO
CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
600.000



VITIGNI
SANGIOVESE – COLORINO –
CANAILO – CILIEGIOLO –
MALVASIA NERA – PUGNITELLO –
FOGLIATONDA - SANFORTE



**VITICOLTURA
BIOLOGICA**



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti – Castelnuovo Berardenga



VITIGNO

Sangiovese ed uvaggi tradizionali.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argille calcaree di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione di 3 settimane, follatura e delestage. Invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl, breve affinamento in bottiglia



COLORE

Rosso rubino deciso



PROFUMO

Profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Il gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati.



SAPORE

In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione.



ABBINAMENTI

Primi, carne e formaggi. Temperatura di servizio consigliata: 16 – 18°C

