

Badia a Coltibuono

# CETAMURA CHIANTI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Chianti

**Zona produttiva** Province di Siena e Arezzo

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Vinificazione** Vinificazione con metodi tradizionali in tini di acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Si esprime al naso con profumi di marasca e note floreali.

**Sapore** Il gusto è equilibrato, sapido e morbido, di ottima struttura. L'acidità è ben bilanciata, il retrogusto pulito e persistente.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a primi piatti, carni in umido e formaggi.

**Temperatura di servizio** 16° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI  
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,  
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,  
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,  
PUGNITELLO, SANFORTE,  
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA

