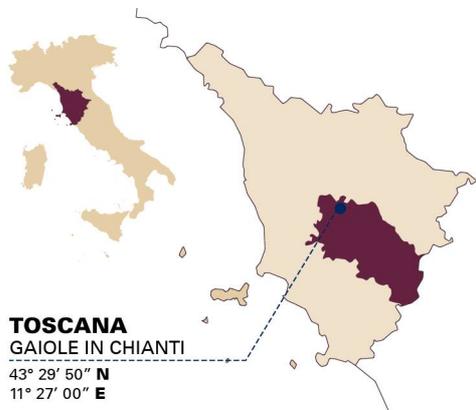




Badia a Coltibuono

CETAMURA CHIANTI

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

province di Siena e Arezzo.



VITIGNO

Sangiovese



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione con metodi tradizionali in tini di acciaio; affinamento in bottiglia prima della messa in commercio



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

Primi piatti, carni in umido e formaggi. Temperatura di servizio: 16°C

