

Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura.

Invecchiamento 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.

Sapore Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

Abbinamenti Si abbina al meglio con arrosto, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° 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

