

Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Gaiole in Chianti e Castelnuovo Berardenga, 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 indigeni, macerazione di 3 settimane, follatura e delestage.

Invecchiamento 12 mesi in botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl, breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore 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 Si abbina al meglio con primi, carne e 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

