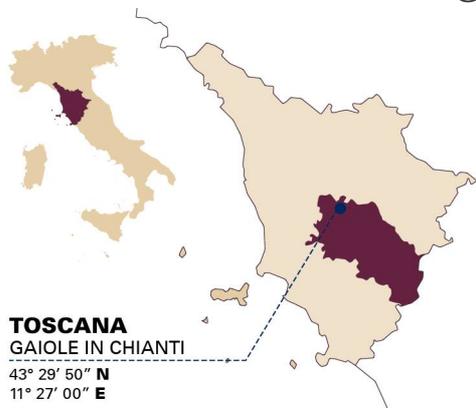




Badia a Coltibuono

# CHIANTI CLASSICO RISERVA DECENNALE

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / **TOSCANA**



**TOSCANA**  
GAIOLE IN CHIANTI

43° 29' 50" N  
11° 27' 00" E



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

Monti in Chianti, Siena. Altitudine 260 370m. Slm. Esposizione Sud, Sud-Est, Sud-Ovest.



## VITIGNO

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegio, Colorino



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo di medio impasto.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

13-38 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura. Invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia.



## ABBINAMENTI

Perfetto con arrosto, selvaggina, formaggi. Temperatura di servizio: 18 °C

