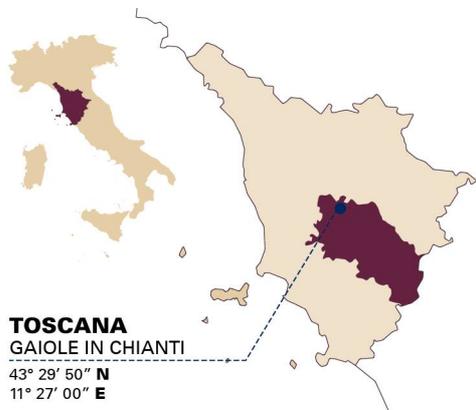




Badia a Coltibuono

COLMAIA

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 - IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Toscana



VITIGNO
Sangiovese



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione con brevi macerazioni sulle vinacce. Affinamento in bottiglia.



PROFUMO
Aromi di frutta rossa croccante e matura.



SAPORE
In bocca fresco, morbido e con buona pastosità. Un vino moderno che non perde le caratteristiche tipiche di bevibilità e di piacevolezza che hanno reso famosa la Toscana.



ABBINAMENTI
Si abbina con facilità alla buona cucina esaltandone i sapori. Temperatura di servizio: 18°C

