

Badia a Coltibuono

CULTUS CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

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 Medio impasto ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di circa 40 giorni sulle bucce, follatura.

Invecchiamento 24 mesi in botti di varie misure e barriques di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino molto intenso.

Profumo Al naso presenta note fruttate a predominanza di ciliegia marasca e frutta matura, che ben si integra con la fragranza balsamica e le note speziate rilasciate dall'affinamento.

Sapore Ha buon corpo, è fresco e con tannini ben definiti. È un vino elegante, pieno e morbido.

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

