

Badia a Coltibuono

CULTUSBONI RS CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Chianti Classico

Vitigno 100% Chianti Classico

Vinificazione e affinamento Il vino fermenta rimanendo pochi giorni sulle bucce e viene maturato per breve tempo in legno prima dell'imbottigliamento

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo All'olfatto si presenta con note di frutti rossi, mammola, giaggiolo e spezie.

Sapore Il gusto è pieno, morbido, con una acidità ben bilanciata, dove si ritrovano le note aromatiche; grande retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti Ideale con primi piatti saporiti, formaggi e carni rosse.

Temperatura di servizio 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

