

Badia a Coltibuono

MONTEBELLO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti in Chianti, Vigna Montebello

Vitigno Mammolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia Nera, Canaiolo, Fogliatonda, Sangiovese.

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Ogni varietà viene coltivata, raccolta, fermentata e affinata singolarmente. Le uve vengono vinificate in piccoli vasi vinari con lieviti indigeni e follature manuali.

Invecchiamento 20-24 mesi in barriques con successiva maturazione di almeno 6 mesi in tini botte di rovere ed altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso spiccano note di frutta rossa matura come amarena, ribes e melograno.

Sapore In bocca è morbido con una sottile dolcezza. Ritornano le note già avvertite al naso e il finale è lungo e intenso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a selvaggina e manzo arrosto, grigliati e stufati, formaggi ben stagionati, cioccolato.

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

