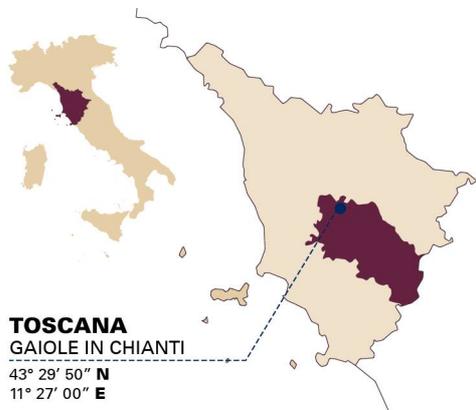




Badia a Coltibuono

RS CHIANTI CLASSICO

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TOSCANA



Un impegno forte e sentito non solo per la Badia in sé ma, in senso più ampio, per tutto il bellissimo territorio chiantigiano che la circonda, con le sue genti, le tradizioni ed i luoghi: una forma di partecipazione attiva e sensibile alla conservazione, intesa nella più rispettosa e moderna accezione.



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

Chianti Classico.



VITIGNO

Sangiovese



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



COLORE

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

Primi piatti saporiti, formaggi e carni rosse. Temperatura di servizio consigliata: 18°C

