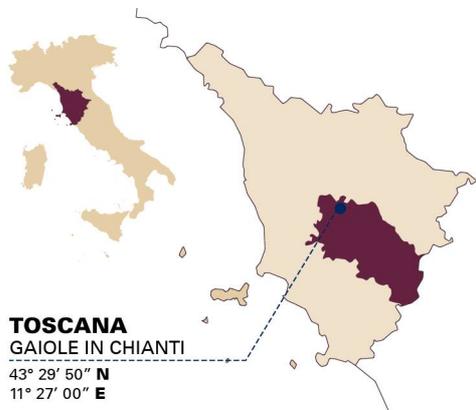




Badia a Coltibuono

RS VERMENTINO

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 bianco - IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Toscana



VITIGNO

Vermentino



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Intenso al naso con piacevoli sensazioni vegetali, fruttate e floreali, tra cui erbe aromatiche, camomilla, alloro, frutti e fiori gialli.



SAPORE

In bocca è fresco, sapido, abbastanza morbido e piuttosto persistente.



ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo o per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce e crudo di pesce. Temperatura di servizio: 12°C

