

Badia a Coltibuono

SANGIOVETO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Gaiole in Chianti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4-5 settimane sulle vinacce, follatura.

Invecchiamento 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora.

Profumo Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano.

Sapore In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata; molto rotondo e persistente con grande potenzialità di invecchiamento. Buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.

Abbinamenti Ribollita, fagioli, selvaggina e stufati; formaggi ben stagionati e cioccolato.

Temperatura di servizio 18° C



GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1051



ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI



VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA

