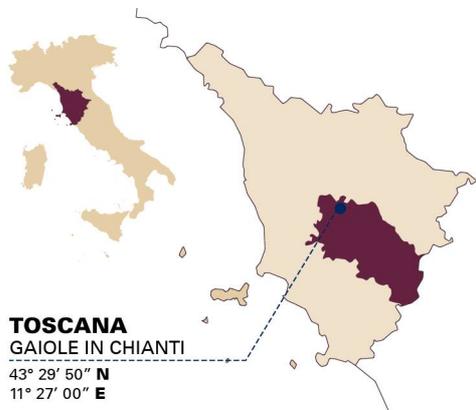




Badia a Coltibuono

SANGIOVETO TOSCANA

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 – Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Monti in Chianti (SI)



VITIGNO

Sangiovese 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto ricco di scheletro



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

29 – 31 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4- 5 settimane sulle vinacce, follatura. Invecchiamento di 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.



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

