

Badia a Coltibuono

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vin Santo del Chianti Classico

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

Vitigno Trebbiano, Malvasia

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione I grappoli vengono selezionati e fatti appassire in stanze ben areate. Fermentazione ed invecchiamento avvengono in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature.

Invecchiamento 8 anni in caratelli di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro con brillanti riflessi ramati

Profumo All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia. petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.

Sapore Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo con sapori di marmellata di albicocche.

Abbinamenti Con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

Temperatura di servizio 12-16° 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

