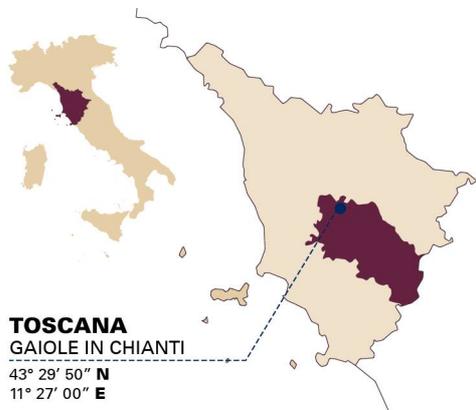




Badia a Coltibuono

VIN SANTO DEL CHIANTO 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 bianco - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Monti in Chianti (SI)



VITIGNO

Trebbiano, Malvasia.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argille calcaree di medio impasto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 di 8 anni in caratelli di rovere



COLORE

Oro con brillanti riflessi ramati



PROFUMO

All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia.



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

