

# Badia a Coltibuono



## CULTUS BONI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013

D.O.C.G.  
Da Uve Biologiche



**Area geografica:** Monti in Chianti (SI)

**Vigneto:** Montebello, Argenina

**Altitudine:** 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

**Terreno:** Argille calcaree di medio impasto

**Età del vigneto:** 12 - 37 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità** (piante per ettaro): 5500-6600

**Uve:** Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Fogliatonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnitello

**Annata:** La primavera incerta ha portato ad una riduzione delle rese. Le favorevoli temperature di luglio e settembre hanno favorito una perfetta maturazione dei grappoli. Alla bassa quantità dei vini ottenuti si contrappone una eccellente qualità.

**Vendemmia:** 16 Settembre / 11 Ottobre

**Metodo di raccolta:** Manuale scegliendo dalle esposizioni più favorevoli

**Vinificazione:** Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di circa 40 giorni sulle bucce, follatura

**Invecchiamento:** 18 mesi barriques di rovere francese

**Produzione:** 13.900

**Contenuto alcolico (%):** 14

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti:** arrosto, selvaggina, formaggi