



Badia a Coltibuono

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.o.c. 2010 Bio



Prodotto in piccole quantità è il tipico e tradizionale vino da dessert toscano.

Valorizzato con la creazione della DOC Vinsanto del Chianti Classico, oggi il Vinsanto di Badia a Coltibuono si posiziona tra i migliori vini da uva passita di tutto il mondo.

Area geografica: Monti in Chianti (SI)

Vigneto: Cantina, Arbia

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

Terreno: Argille calcaree di medio impasto

Età del vigneto: 18 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500

Uve: Trebbiano, Malvasia

Metodo di raccolta: Manuale

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: 7 anni in caratelli di rovere

Produzione: 8.600

Contenuto alcolico (%): 15

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

Annata 2010: Stagione piuttosto complessa. Il mese di settembre è stato variabile con giornate calde e notti fresche; un andamento positivo per le componenti aromatiche delle nostre uve. In calo la quantità raccolta, eccellente la qualità.

Vendemmia: 15 Settembre / 8 Ottobre

Note Organolettiche: Colore oro rosso intenso con brillanti riflessi ramati; all'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia. 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: 14-18°C