



# Badia a Coltibuono

## CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G. 2016 BIO



Il Chianti Classico nasce da uve Sangiovese e complementari autoctone coltivate in maniera biologica e vinificate in modo assolutamente naturale nella cantina di Badia a Coltibuono. Per il suo stile fruttato ed espressivo, per la gentile e piacevole struttura, per la sua lunga storia, è considerato uno dei vini più rappresentativi del Chianti Classico.

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

**Vigneto:** Poggino, Vignone, Montebello, Argentina

**Altitudine:** 260-370 m. s.l.m. Sud, SE, SW

**Terreno:** Argille calcaree di medio impasto

**Età del vigneto:** 15-40 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione di 3 settimane, follatura e delestage.

**Invecchiamento:** 12 mesi, botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl

**Produzione:** 128.000 bt.

**Contenuto alcolico (%):** 14

**Annata 2016:** L'inverno mite con temperature sopra alla media e le piogge di febbraio/marzo hanno portato ad un precoce germogliamento delle viti, con successiva fioritura negli ultimi giorni di aprile. Le grandinate di maggio hanno danneggiato parte dei grappoli, abbassando la produzione complessiva. Gli inerbimenti in vigna ed il clima caldo ed asciutto di luglio ed agosto sono stati elementi determinanti per arrivare ad una grande vendemmia sotto il profilo qualitativo. La raccolta si è conclusa i primi giorni di ottobre. Ottima la qualità delle uve. Un rigoroso controllo dei processi di lavorazione ha prodotto vini eccellenti.

**Vendemmia:** 7 settembre / 3 ottobre

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino deciso, con profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Il gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati. In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione.

**Abbinamenti:** primi, carne e formaggi

**Temperatura di servizio:** 18°C