



Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO

RISERVA D.O.C.G. 2013 BIO



La Riserva Badia a Coltibuono, prodotta esclusivamente con uvaggi autoctoni, è un vino amato dagli appassionati come l'emblema del territorio di origine. Vino di antica tradizione, come testimoniato dalla storica collezione conservata nelle cantine dell'abbazia, la Riserva viene prodotta soltanto nelle vendemmie migliori.

Area geografica: Monti in Chianti (SI)

Vigneto: Poggino, Vignone, Montebello, Argenina

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

Terreno: argille calcaree di medio impasto

Età del vigneto: 14-39 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

Metodo di raccolta: Manuale scegliendo dalle esposizioni più favorevoli

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura.

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia

Produzione: 32.000

Contenuto alcolico (%): 13,5

Vendemmia 2013: Le piogge in fioritura e una grandinata su una parte dei vigneti hanno portato ad una riduzione delle rese. Le condizioni ottimali, con favorevoli temperature, di luglio e settembre hanno consentito una perfetta maturazione dei grappoli. Bassa la quantità ma ottima la qualità dei vini ottenuti.

Vendemmia: 16 Settembre / 11 Ottobre

Note organolettiche: Di colore rosso rubino intenso, al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato. Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

Abbinamenti: arrosto, selvaggina, formaggi

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Sélections Mondiales des Vins 2017
Gold Medal

Guida Slow Wine 2018 Vino Slow

Guida Veronelli 2018 pt. 90

Vini Buoni d'Italia 2018 Crown

Wine Enthusiast 2018 pt. 91

Wine Advocate 2017 pt. 90