



Badia a Coltibuono



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: 40.000

Contenuto alcolico (%): 14

Vendemmia 2015: Inizio precoce dopo un inverno mite; abbondante piogge in inverno ed in primavera. La prima ondata di caldo a fine maggio, poi 10 settimane di tempo molto caldo tra metà luglio e metà agosto. Clima mite in autunno, con la giusta quantità di pioggia.

Facile? Con il Sangiovese nessuna stagione è facile, ma sicuramente una delle migliori vendemmie degli ultimi anni. Uva estremamente sana, quasi nessun uso del tavolo di cernita! Alta resa con grande qualità! Una combinazione insolita in passato, che sta diventando sempre più tipica a causa del cambiamento climatico.

Vendemmia: 9 Settembre / 7 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