



# Badia a Coltibuono

## CULTUS BONI CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. 2015 BIO



Le grandi potenzialità del Sangiovese trovano nuovi sbocchi in un vino innovativo ispirato, anche nel nome, alla grande tradizione di questi luoghi.

“Cultus Boni” coniuga le qualità del Sangiovese, che rimane l’elemento dominante (80%) con l’espressività di una piccola quantità di Colorino, Ciliegiole ed altre tradizionali varietà complementari.

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

**Vigneto:** Montebello, Argenina

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

**Terreno:** medio impasto ricco di scheletro

**Età del vigneto:** 14 -39 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Uve:** Sangiovese, Ciliegiole, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Fogliatonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnitetlo

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

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

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti di varie misure e barriques di rovere francese

**Produzione:** 14.000

**Contenuto alcolico (%)**: 14

**Annata 2015:** Temperature miti ed abbondanti piogge hanno caratterizzato l’inverno e la primavera. La prima ondata di caldo a fine maggio, poi alte temperature per diverse settimane 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:** Brillante, di colore rosso rubino molto intenso; al naso presenta note fruttate a predominanza di ciliegia marasca e frutta matura, che ben si integra con la fragranza balsamica e le note speziate rilasciate dall’affinamento. Ha buon corpo, è fresco e con tannini ben definiti. E’ un vino elegante, pieno e morbido.

**Abbinamenti:** arrosto, selvaggina, formaggi

**Temperatura di servizio:** 18°C