

Coltibuono

COLTIBUONO RS CHIANTI CLASSICO

D.o.c.g. 2016



Questo vino nasce da uve di Sangiovese selezionate nelle migliori zone del Chianti Classico.

E' un vino fruttato, morbido, particolarmente piacevole negli abbinamenti della tavola.

Area geografica: Chianti Classico

Uve: Sangiovese

Vinificazione: Le masse selezionate vengono vinificate separatamente e invecchiate per alcuni mesi in botti di rovere francesi e barriques dell'Allier a cui segue un affinamento in bottiglia

Produzione: 66.500 bt.

Contenuto alcolico (%): 13,5

Annata 2016: Le condizioni climatiche del 2016 hanno portato ad un generale abbassamento della produzione. La qualità delle uve è stata ottima. Un rigoroso controllo dei processi di lavorazione ha prodotto vini eccellenti.

Note organolettiche: Di colore rosso rubino intenso all'olfatto si presenta con note di frutti rossi, mammola, giaggiolo e spezie. Il gusto è pieno, morbido, con una acidità ben bilanciata, dove si ritrovano le note aromatiche; grande retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, formaggi e carni rosse

Temperatura di servizio consigliata: 18°C