

Coltibuono

COLTIBUONO RS CHIANTI CLASSICO

D.o.c.g. 2017



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: 70.000 bt.

Contenuto alcolico (%): 13

Annata 2017: Ad una primavera incerta con gelate localizzate, ha fatto seguito un'estate calda e con scarse precipitazioni. La stabilizzazione climatica di settembre ha favorito la maturazione ottimale delle uve. Minore la quantità di uve raccolte ma di ottima qualità.

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