



# Badia a Coltibuono

## CHIANTI CLASSICO

D.O.C.G. 2017 BIO



Il Chianti Classico nasce da uve Sangiovese e complementari autoctone coltivate in maniera biologica e vinificate in modo assolutamente naturale nella cantina di Badia a Coltibuono. Per il suo stile fruttato ed espressivo, per la gentile e piacevole struttura, per la sua lunga storia, è considerato uno dei vini più rappresentativi del Chianti Classico.

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

**Vigneto:** Poggino, Vignone, Montebello, Argenina

**Altitudine:** 260-370 m. s.l.m. Sud, SE, SW

**Terreno:** Argille calcaree di medio impasto

**Età del vigneto:** 16-41 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione di 3 settimane, follatura e delestage.

**Invecchiamento:** 12 mesi, botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl

**Produzione:** 133.000 bt.

**Contenuto alcolico (%):** 13,5

**Annata 2017:** dopo un inverno estremamente asciutto e una gelata primaverile che fortunatamente ci ha solo sfiorati, l'estate è stata eccezionalmente calda e poco piovosa. Data la siccità estrema i danni degli ungulati sono stati significativi. Vendemmia quindi con quantità ridotte. Qualità eccellente invece grazie all'attenta gestione della chioma e alla eccezionale tenuta alla siccità dei nostri terreni di Monti, dovuta sia al buon contenuto di argilla che ai molti anni di gestione Bio-Organica con inerbimenti, sovesci e compostaggio che rendono il terreno più ricettivo alle piogge e meno propenso a seccarsi nelle condizioni di siccità prolungata.

**Vendemmia:** 29 agosto / 27 settembre

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino deciso, con profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Il gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati. In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione.

**Abbinamenti:** primi, carne e formaggi

**Temperatura di servizio:** 18°C