



# Badia a Coltibuono

## CULTUS BONI CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. 2016 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, Ciliegolo 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:** 15 - 40 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

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

**Uve:** Sangiovese, Ciliegolo, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Fogliatonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnello

**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:** 10.600

**Contenuto alcolico (%)**: 14,5

**Annata 2016:** L’inverno mite con temperature sopra alla media e le piogge di febbraio/marzo hanno portato ad un precoce germogliamento delle viti, con successiva fioritura negli ultimi giorni di aprile. Le grandinate di maggio hanno danneggiato parte dei grappoli, abbassando la produzione complessiva. Gli inerbimenti in vigna ed il clima caldo ed asciutto di luglio ed agosto sono stati elementi determinanti per arrivare ad una grande vendemmia sotto il profilo qualitativo. La raccolta si è conclusa i primi giorni di ottobre. Ottima la qualità delle uve. Un rigoroso controllo dei processi di lavorazione ha prodotto vini eccellenti.

**Vendemmia:** 7 Settembre / 6 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