



Cultusboni

Cetamura Chianti D.o.c.g. 2020

Cetamura è il nome di un insediamento etrusco nella proprietà di Badia a Coltibuono. Un Chianti che nasce dal desiderio di creare un vino piacevole, capace di accompagnare il pasto di tutti i giorni.

E' un vino giovane e generoso a base di uve Sangiovese.



Area geografica: province di Siena e Arezzo

Uve: Sangiovese

Vinificazione: con metodi tradizionali in tini di acciaio; affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Produzione: 133.000

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2020: Ad una primavera fresca ha fatto seguito un'estate calda, bilanciata dalle piogge di giugno e settembre. Leggero abbassamento delle quantità di uva prodotta, rispetto all'anno precedente, compensato da una qualità ottima, con vini ben strutturati ed equilibrati.

Note organolettiche: Si presenta brillante, di colore rosso rubino intenso e si esprime al naso con profumi di marasca e note floreali.

Il gusto è equilibrato, sapido e morbido, di ottima struttura. L'acidità è ben bilanciata, il retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti: primi piatti, carni in umido e formaggi

Temperatura di servizio: 16°C

