

Badia Coltibuono



Cultus Chianti Classico

Riserva D.o.c.g. 2018 Bio

Le grandi potenzialità del Sangiovese trovano nuovi sbocchi in un vino innovativo ispirato, anche nel nome, alla grande tradizione di questi luoghi.

“Cultus” coniuga le qualità del Sangiovese, che rimane l’elemento dominante con l’espressività di una piccola quantità di altre tradizionali varietà complementari.



Area geografica: Gaiole in Chianti – Castelnuovo B.ga

Vigneto: Chianti Classico

Altitudine: 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

Terreno: medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese e storici uvaggi tradizionali

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: 8.500

Contenuto alcolico (%): 15

Annata 2018: le temperature primaverili, più alte rispetto alla media stagionale, hanno portato ad un germogliamento precoce, accompagnato da piogge frequenti nel mese di maggio. Le temperature hanno iniziato a salire nel mese di giugno e sono state bilanciate da sporadiche piogge estive. Condizioni meteorologiche ideali e terreno a gestione biologica particolarmente ricettivo all’acqua piovana hanno favorito un bilanciato accrescimento dei frutti. Rendimento medio-alto e qualità eccellente.

Vendemmia: 18 settembre - 3 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: 16-18°C

Biologico / Organic

