

# Badia Coltibuono



## Vin Santo Del Chianti Classico D.o.c. 2015 Bio

Prodotto in piccole quantità è il vino dell'ospitalità tradizionale toscana. Il Vin Santo di Badia a Coltibuono stupisce sempre per la perfetta combinazione di intensità, complessità e freschezza.



**Area geografica:** Gaiole in Chianti – villaggio di Monti

**Altitudine:** 260-370 m.

**Terreno:** Argille calcaree di medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità** (piante per ettaro): 5500

**Uve:** Trebbiano, Malvasia

**Metodo di raccolta:** Manuale

**Vinificazione:** i grappoli vengono selezionati e fatti appassire in stanze ben areate. Fermentazione ed invecchiamento avvengono in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature.

**Invecchiamento:** 7 anni in caratelli di rovere

**Produzione:** 9500

**Contenuto alcolico (%):** 15

**Annata 2015:** inizio precoce dopo un inverno mite; abbondanti piogge in inverno ed in primavera. La prima ondata di caldo a fine maggio, poi 10 settimane di tempo molto caldo tra metà luglio e metà agosto. Clima mite in autunno, con la giusta quantità di pioggia. Alta resa con grande qualità.

**Vendemmia:** 21 settembre / 7 ottobre

**Note Organolettiche:** Colore oro con brillanti riflessi ramati; all'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e mandorle. Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo e con acidità vibrante che bilancia la dolcezza.

**Abbinamenti:** con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

**Temperatura di servizio:** 12-16°C

Biologico / Organic

