

# Badia Coltibuono



## Cultus Chianti Classico

Riserva D.o.c.g. 2019 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:** 7.000

**Contenuto alcolico (%):** 15

**Annata 2019:** Una stagione perfetta e una buona quantità di uva hanno generato un’annata tra le migliori dei tempi recenti.

**Vendemmia:** 18 settembre - 11 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

