

Badia Coltibuono



Occhio di Pernice Vin Santo Del Chianti Classico

D.o.c. 2009 Bio

Vino da uve di Sangiovese parzialmente appassite, il cui mosto è stato fermentato e maturato in barili di rovere. Prende il nome dal tipico colore ambrato con riflessi tendenti al granato.



Area geografica: Monti in Chianti (UGA Gaiole)

Terreno: Argille calcaree di medio impasto

Età del vigneto: 18-25 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese

Metodo di raccolta: Manuale

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

Invecchiamento: 12 anni in caratelli di rovere

Produzione: 1,900

Contenuto alcolico (%): 15,5

Annata 2009: Grande vendemmia. Ad un inverno mite è seguita una primavera piovosa con temperature sopra la media. Il caldo dei mesi di giugno e luglio ha favorito un veloce accrescimento dei tralci e dell'uva. La 2009 sarà ricordata come un'annata record per Badia a Coltibuono.

Vendemmia: 6– 15 ottobre

Note organolettiche: Colore Ambrato con sfumatura di granato Aroma complesso con note di frutti e fiori passiti, spezie, miele e frutta secca.

Abbinamenti: Vino da dessert e da meditazione che ama gli abbinamenti con patè, formaggi maturi ed erborinati e noci e frutta secca.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Biologico / Organic

