

Badia Coltibuono



Chianti Classico

D.o.c.g. 2022 Bio

Rispetto della biodiversità, della salute dei lavoratori e dell'ambiente sono i capisaldi dai quali nasce il Badia a Coltibuono Chianti Classico. Nel cuore della parte senese del Chianti Classico, dai nostri vigneti di Monti (Gaiole) e Vitignano (Castelnuovo Berardenga) vengono raccolte uve di Sangiovese della nostra selezione massale con piccole quantità di uve complementari. La vinificazione avviene con lieviti spontanei nella moderna cantina di Monti utilizzando tecniche delicate per massimizzare l'espressione della complessità e dell'equilibrio di queste uve. Un vino dalla forte ma gentile struttura che è l'espressione del Sangiovese e della sua piacevolezza. Per la sua lunga storia e coerenza è considerato uno dei punti di riferimento della denominazione.



Area geografica: Gaiole in Chianti – Castelnuovo B.ga

Vigneti: Chianti Classico

Altitudine: 260-370 m. s.l.m. Sud, SE, SW

Terreno: Argille calcaree di medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese ed uvaggi tradizionali

Vinificazione: Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione tre settimane sulle bucce, follatura e delestage.

Invecchiamento: 12 mesi, botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl, breve affinamento in bottiglia

Produzione: 129.000 bt.

Contenuto alcolico(%): 13,5

Annata 2022 Le abbondanti piogge primaverili, seguite dal verificarsi di casi di peronospora, hanno causato un abbassamento dei livelli produttivi dei vigneti. Grazie al buon andamento climatico di fine agosto e del mese di settembre le uve hanno raggiunto un ottimo grado di maturazione, restituendo vini ben strutturati, con tannini armonici e complesse sensazioni olfattive.

Vendemmia: dalla seconda decade di settembre a fine mese

Note organolettiche: Colore rosso rubino deciso, con profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Il gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati. In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione.

Abbinamenti: primi, carne e formaggi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Biologico / Organic

