

# Badia Coltibuono



## Chianti Classico Riserva D.o.c.g. 2020 Bio

Il Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono, è riconosciuto come autentica espressione di carattere chiantigiano. Questo uvaggio unico da selezioni massali di Sangiovese e altre varietà autoctone esprime il meglio di ogni annata. Vino di antica tradizione, come testimoniato dalla storica collezione conservata nelle cantine dell'abbazia che abbraccia gli anni dal 1937 ad oggi.



**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): 5500-6600

**Uve:** Sangiovese ed altre varietà tradizionali

**Vinificazione:** Fermentazione naturale con lieviti indigeni con starter, macerazione di almeno 3 settimane sulle vinacce, follatura.

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia

**Produzione:** 28.000

**Contenuto alcolico (%)**: 14

**Annata 2020:** Dopo una primavera fresca, con qualche giorno di pioggia nel mese di giugno, ha fatto seguito un'estate calda, bilanciata da nuovi fenomeni piovoschi a settembre. La gestione biologica del suolo ha contribuito alla salubrità delle viti ed alla buona maturazione dei frutti. Leggera diminuzione delle uve prodotte, qualità ottima, con vini equilibrati e ben strutturati.

**Vendemmia:** 16-30 settembre

**Note organolettiche:** Di colore rosso rubino intenso, al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori floreali e di erbe aromatiche. Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

**Abbinamenti:** ama le carni e i formaggi ma si sposa con cucine molto diverse.

**Temperatura di servizio consigliata:** 16-18° C

Biologico / Organic

