



**La
Gola** ([https://](https://www.rivistalagola.it)
www.rivistalagola.it)

*Giornale del cibo
e delle tecniche
di vita materiale*

[Nel bicchiere](#) [Nel piatto](#) [Oltre la tavola](#) [Sulla Carta](#) [🔍](#)

Nel bicchiere

Badia a Coltibuono, Chianti Classico Riserva 2020



Badia a Coltibuono, Chianti Classico Riserva 2020

Nelle cantine di Badia a Coltibuono si fa vino dal 1051 quando i monaci vallombrosani (Benedettini) fondarono l'abbazia. Da allora, non si è mai smesso. Anzi, dal 1846, quando il monastero, già soppresso dagli editti napoleonici, fu acquistato dalla famiglia Giuntini, la produzione è andata crescendo. E lo ha fatto al punto che oggi il loro Chianti è il più famoso al mondo tra gli appassionati di letteratura, perché nel 2006 Haruki Murakami, che nel solo Giappone non vende mai meno di un milione di copie, lo ha tratteggiato nel racconto 'Il folclore dei nostri tempi, preistoria del capitalismo avanzato', contenuto nella raccolta 'I salici ciechi e la donna addormentata'.

Com'è fatto: Sangiovese 90% altri uvaggi tradizionali 10%. Dopo la fermentazione naturale con lieviti indigeni e una macerazione sulle bucce di almeno tre settimane, l'invecchiamento avviene per due anni in botte grande di rovere francese e austriaco seguito da altri quattro mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Alla vista è rosso rubino / al naso emergono liquirizia e ciliegie sotto spirito / al palato la frutta rossa è accompagnata da note speziate.

Abbonati | **Contatti** | **Privacy** | **Cookies** | 

Tutti i diritti riservati La Gola – mensile del cibo e delle tecniche di vita materiale
Registrazione n. 6821 del 24/05/2021 presso il Tribunale di Milano
Rivista La Gola Srls, C.F. e P.IVA: 13474050963

Le tue preferenze relative alla privacy