

Badia Coltibuono



Vin Santo Del Chianti Classico D.o.c. 2017 Bio

Prodotto in piccole quantità è il vino dell'ospitalità tradizionale toscana.
il Vin Santo di Badia a Coltibuono stupisce sempre per la perfetta combinazione di intensità, complessità e freschezza.



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

Uve: Trebbiano, Malvasia

Metodo di raccolta: Manuale

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

Invecchiamento: 7 anni in caratelli di rovere

Produzione: 6400

Contenuto alcolico (%): 17

Annata 2017: dopo un inverno asciutto e una gelata primaverile, l'estate è stata molto calda e poco piovosa, con significativi danni causati dai caprioli.

Pur con quantità ridotte la qualità delle uve è stata eccellente grazie all'attenta gestione della chioma e alla eccezionale tenuta alla siccità dei nostri vigneti, dovuta sia al buon contenuto di argilla che ai molti anni di gestione biologica con inerbimenti e compostaggio che rendono il terreno più ricettivo alle piogge.

Vendemmia : 18 -27 settembre

Note Organolettiche: Colore oro con brillanti riflessi ramati; all'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e mandorle. Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo e con acidità vibrante che bilancia la dolcezza.

Abbinamenti: con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

Temperatura di servizio: 12-16°C

Biologico / Organic

