

LABADIA



Cetamura Chianti D.o.c.g. 2024

Cetamura è il nome di un insediamento etrusco nella proprietà di Badia a Coltibuono. Un Chianti che nasce dal desiderio di creare un vino piacevole, capace di accompagnare il pasto di tutti i giorni. E' un vino giovane e generoso a base di uve Sangiovese.



Area geografica: province di Siena e Arezzo

Uve: Sangiovese

Vinificazione: con metodi tradizionali in tini di acciaio;
affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Produzione: 85,000

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2024: L'ottimo andamento stagionale ha portato ad un incremento della produzione vinicola ed anche la qualità delle uve è risultata eccellente. I vini prodotti sono caratterizzati da intriganti profili aromatici

Note organolettiche: Si presenta brillante, di colore rosso rubino intenso e si esprime al naso con profumi di marasca e note floreali.

Il gusto è equilibrato, sapido e morbido, di ottima struttura. L'acidità è ben bilanciata, il retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti: primi piatti, carni in umido e formaggi

Temperatura di servizio: 16°C

