

Badia Coltibuono^a



A.D.1051

Chianti Classico Riserva D.o.c.g. 2021 Bio

Il Chianti Classico Riserva di Badia a Coltibuono nasce in un luogo dove la viticoltura è praticata da mille anni. Ottenuto da selezioni massali di Sangiovese e varietà autoctone storiche, esprime con equilibrio ed eleganza il carattere del territorio. È un vino pensato per la tavola, capace di coniugare struttura e finezza, profondità e piacevolezza di beva. La lunga continuità produttiva dell'azienda, testimoniata dalla collezione storica dell'abbazia dal 1937 a oggi, ne racconta l'identità e lo stile senza tempo.

Gaiole in Chianti, località Monti
260–370 metri s.l.m.
Terreni argilloso-calcarei
Guyot
4.500-6.600 ceppi per ettaro

Sangiovese ed altre varietà tradizionali

Fermentazione con lieviti indigeni. Gestione del cappello mediante follature volte a un'estrazione equilibrata. Macerazione sulle bucce per almeno tre settimane. 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco, seguiti da almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

41.300 bottiglie
Alcol 14 % vol.

L'annata 2021, caratterizzata da un inverno freddo e scarse precipitazioni, ha visto una riduzione delle rese a causa di una gelata primaverile. Le condizioni estive asciutte, con piogge benefiche a inizio settembre, hanno favorito una maturazione ottimale, dando origine a vini di grande equilibrio, intensità ed eleganza. Vendemmia manuale, l'ultima settimana di settembre.

Rosso rubino profondo con riflessi granati. Al naso si apre con profumi ampi e avvolgenti, dove il frutto maturo si intreccia a note erbacee e delicati richiami floreali. Al palato è armonioso e pieno, con una trama elegante sostenuta da freschezza e equilibrio, e un finale lungo, pulito, di grande finezza.

Grazie al suo equilibrio e alla sua freschezza, si presta ad abbinamenti molto versatili: dai primi piatti e carni arrosto o in umido, fino a preparazioni della cucina mediterranea e piatti a base di verdure. La sua struttura ed eleganza lo rendono adatto anche ad accostamenti meno convenzionali, inclusi piatti di mare saporiti. 16-18° C



Biologico / Organic

