

Badia Coltibuono

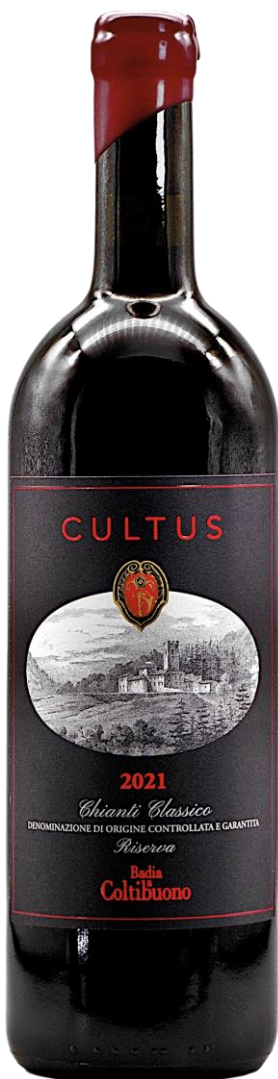


A.D.1051

Cultus Chianti Classico

Riserva D.o.c.g. 2021 Bio

Cultus nasce come evoluzione del Chianti Classico Riserva, frutto di un percorso iniziato negli anni e maturato attraverso l'esperienza e l'adattamento. Un vino che risponde alle sfide del cambiamento climatico con rigore, selezione e un uso più mirato delle varietà indigene storiche che, in Chianti, da sempre accompagnano il Sangiovese. Le uve provengono da parcelle selezionate nei vigneti storici di Monti, dove il Sangiovese trova condizioni ideali di esposizione, altitudine e composizione dei terreni.



Area geografica: Monti in Chianti – UGA Gaiole

Vigneto: Monti in Chianti, parcelle selezionate

Altitudine: 260-370m. s.l.m. Sud, S-W

Terreno: medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 4500-6600

Uve: Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Foglia tonda, Malvasia Nera, Sanforte, Pugnitello

Vinificazione: Acciaio, fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione sulle bucce, follature manuali, estrazioni misurate.

Invecchiamento: Barriques di rovere francese.

Produzione: 9.000

Contenuto alcolico (%): 14

Annata 2021: Ad un inverno moderatamente freddo, con precipitazioni sotto la media, ha fatto seguito una gelata tardiva che ha diminuito le rese. La siccità estiva è stata interrotta da qualche pioggia nella prima parte di settembre. La bassa quantità di frutti è stata compensata da una qualità eccellente, con vini intensi, ben strutturati e di grande eleganza.

Vendemmia: 20-30 settembre

Note organolettiche: Brillante, di colore rosso rubino molto intenso; al naso presenta note fruttate a predominanza di ciliegia marasca e frutta matura, che ben si integra con la fragranza balsamica e le note speziate rilasciate dall'affinamento. Ha buon corpo, è fresco e con tannini ben definiti. E' un vino elegante, pieno e morbido.

Abbinamenti: arrosto, selvaggina, formaggi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Biologico / Organic

