

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Chianti Classico Riserva



Classificazione

Chianti Classico Riserva D.o.c.g. Biologico

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese con varietà autoctone complementari

Vinificazione e affinamento

Fermentazione naturale con lieviti indigeni. Macerazione di almeno tre settimane sulle bucce, follatura manuale. Affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco, seguito da almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione Alcolica

14% Vol.

Vendemmia

Inverno moderatamente freddo con precipitazioni inferiori alla media. Una gelata tardiva primaverile ha inciso sulle rese finali, pur superata con resilienza dai vigneti a conduzione biologica. Il periodo estivo, prevalentemente siccitoso, è stato mitigato da precipitazioni nella prima parte di settembre. La ridotta produzione è stata ampiamente compensata da un'eccellente qualità delle uve. Vini di grande intensità, struttura ed eleganza. Raccolta: seconda metà di settembre.

Storia e territorio

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.

Note organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso eleganti note balsamiche, sentori floreali e di erbe aromatiche. Al palato è caldo e piacevole, con un felice equilibrio tra grande freschezza e corpo pieno. Tannini ben integrati, finale lungo e persistente.

Abbinamenti

La struttura c'è, ma non sovrasta. L'equilibrio tra corpo e freschezza lo rende adatto a un ventaglio di abbinamenti più ampio di quanto ci si aspetti da una Riserva: carni rosse e cacciagione, ma anche agnello, maiale arrosto, formaggi stagionati, funghi, tartufo. Eccellente con la cucina fusion che integra ingredienti italiani con influenze internazionali.

Temperatura di servizio 16-18°C (60-64°F)

Biologico / Organic

