

LABADIA



Cetamura



Classificazione

Chianti D.o.c.g.

Annata

2024

Uvaggio

Sangiovese con varietà complementari tradizionali

Vinificazione e affinamento

Fermentazione naturale con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox. Macerazione sulle bucce per tre settimane, follatura e délestage. Affinamento in acciaio per preservare freschezza e frutto.

Gradazione Alcolica

12,5% Vol.

Andamento climatico

Inverno mite seguito da una primavera piovosa che ha costituito ottime riserve idriche. L'estate calda ha ceduto a condizioni più fresche verso fine stagione, favorendo una maturazione lenta e graduale. Vendemmia prolungata, dal 10 settembre al 15 ottobre. I vini sono freschi, eleganti, con tannini fini e buona espressività aromatica.

Storia e territorio

Cetamura prende il nome da un sito archeologico etrusco sulle colline del Chianti, testimonianza di una presenza umana e viticola che precede di secoli la fondazione stessa dell'abbazia. È il vino dell'accesso: porta i valori di Badia a Coltibuono in un formato quotidiano, senza compromessi sulla filosofia di produzione.

Note organolettiche

Rosso rubino luminoso. Elegante e immediato, con richiami floreali, frutto rosso fresco e leggere note speziate. Al palato è scorrevole e armonico, con viva freschezza e tannini fini. Finale sapido e invitante.

Abbinamenti

La freschezza e la leggerezza di struttura lo rendono un compagno naturale a tavola in qualsiasi contesto. Dai primi piatti della tradizione toscana alle cucine mediterranee, dalle verdure grigliate alle carni bianche, fino a preparazioni a base di pesce saporito. Un vino che non compete con il cibo: lo accompagna.

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

