

LABADIA



Chill Ya Jolo



Classificazione

Rosso I.g.t. Toscana

Annata

2025

Uvaggio

100% Ciliegiole, selezione da vigneti in Chianti e Maremma

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della maturità aromatica ottimale, preservando la naturale freschezza del Ciliegiole. Dopo una diraspatura e una pigiatura delicate, la fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti autoctoni, seguita da una macerazione sulle bucce di 4–5 giorni. Il vino affina in acciaio inox per conservare l'integrità del frutto e la sua vivace freschezza, quindi viene imbottigliato giovane.

Gradazione Alcolica

12% Vol.

Andamento climatico

Inverno mite, seguito da precipitazioni irregolari e temporali primaverili. Estate calda, con temperature sopra la media mitigate da piogge utili a mantenere l'equilibrio vegetativo. Produzione leggermente ridotta, ma uve sane e ben mature. Vini freschi, equilibrati e di buona espressività aromatica.

Storia e territorio

Badia a Coltibuono coltiva Ciliegiole nei propri vigneti di Monti in Chianti da anni, come parte della tradizione varietale dell'abbazia.

Per Chill Ya Jolo abbiamo scelto di ampliare la selezione a vigneti di Ciliegiole in diverse aree della Toscana: Chianti e Maremma, cercando ogni anno le uve che meglio esprimono il profilo fruttato e fresco che questo vino richiede.

Il Ciliegiole è uno dei vitigni più antichi della tradizione toscana. Poco conosciuto, molto amato da chi lo conosce. Il suo nome dice già tutto: ciliegia. Il nostro dice il resto: mettilo in fresco e goditi la vita.

Note organolettiche

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso domina il frutto fresco: ciliegia, lampone, frutti di bosco, con note floreali di viola e un tocco leggero di spezia. Al palato è scorrevole, fresco, con tannini morbidi e poco invasivi e una sapidità che invita al sorso successivo. Finale pulito e piacevole, da subito godibile.

Abbinamenti

Tagliere di formaggi e salumi, si esprime al meglio con i primi piatti della cucina italiana, carni bianche, pesce alla griglia. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 10-12°C (50-54°F)

