

LABADIA



RS Cultusboni



Classificazione

Chianti Classico D.o.c.g.

Annata

2024

Uvaggio

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Questo vino nasce da uve di Sangiovese selezionate nelle migliori zone del Chianti Classico.

Il vino fermenta rimanendo pochi giorni sulle bucce e viene maturato per breve tempo in legno prima dell'imbottigliamento

Gradazione Alcolica

12,5% Vol.

Andamento climatico

Ad un inverno piovoso hanno fatto seguito una primavera con clima temperato ed un'estate calda. A settembre le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione e la vendemmia è stata ottima. I vini si presentano freschi ed eleganti.

Storia e territorio

Da secoli le colline del Chianti sono considerate luogo ideale per la produzione vinicola di eccellenza.

Il celebre pittore Giorgio Vasari, nel Cinquecento, spiegando l'allegoria del Chianti dipinta in Palazzo Vecchio a Firenze, scriveva «*con i corni pieni di frutti ed hanno a' piedi un Bacco di età più matura per i vini eccellenti di quel paese*». Sul solco di questa storia secolare continuiamo a selezionare vini di facile approccio gustativo in grado di esaltare le qualità del Gallo Nero.

Note organolettiche

Di colore rosso rubino intenso all'olfatto si presenta con note di frutti rossi, mammola, giaggiolo e spezie. Il gusto è pieno, morbido, con una acidità ben bilanciata, dove si ritrovano le note aromatiche; grande retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti

primi piatti ricchi al ragù o sughi di carne, carni bianche saporite, formaggi e carni rosse

Temperatura di servizio 18°C (64°F)

