Chianti Classico

Chianti Classico DOCG 2013

Badia a Coltibuono

Il Chianti Classico Docg Badia a Coltibuono è prodotto in modo assolutamente naturale con uve da agricoltura biologica, certificato ICEA dalla vendemmia 2003 e nasce da uve Sangiovese e Canaiolo coltivate nei vigneti dell'azienda. E' uno dei simboli del Chianti Classico. Fedele alla sua denominazione fa riemergere una tradizione antica, come testimoniato dalla storia di questa affascinante cantina che ha origine nel 1051 grazie ai monaci dell'ordine di Vallombrosa che iniziarono a costruire questo monastero del "Buon Raccolto".

Questo vino del cosiddetto 'Chiantishaire' come amano chiamarlo gli inglesi prende il nome dall'antichissima abbazia di Coltibuono che a sua volta deriva dal latino Cultus Boni: culto del bello e coltura di buono.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Chianti Classico
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Monti in Chianti
Certificazione	Biologico
Vitigno	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino deciso
Gusto	Asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati. In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione
Profumo	Giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi di qualunque stagionatura
Temperatura di servizio	18°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	260-370 m
Tipologia terreno	Argille calcaree di medio impasto
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.500-6.000 per ettaro
Età ceppi	Da 10 a 35 anni
Epoca vendemmia	16 settembre - 11 ottobre

Tipo raccolta	**Manuale**
Vinificazione	Fermentazione naturale con lieviti indigeni
Maturazione	Macerazione di 3 settimane, follatura e delestage
Affinamento	12 mesi in botti di rovere francese e austriaco