

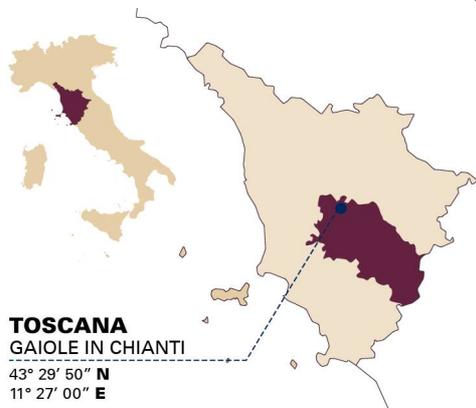


Badia a Coltibuono

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / **TOSCANA**

Un impegno forte e sentito non solo per la Badia in sé ma, in senso più ampio, per tutto il bellissimo territorio chiantigiano che la circonda, con le sue genti, le tradizioni ed i luoghi: una forma di partecipazione attiva e sensibile alla conservazione, intesa nella più rispettosa e moderna accezione.



ANNO DI FONDAZIONE
1980



ESTENSIONE TERRITORIO
63 Ha



ENOLOGO
ROBERTO STUCCHI
PRINETTI - MAURIZIO
CASTELLI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
600.000



VITIGNI
SANGIOVESE - COLORINO -
CANAILO - CILIEGIOLO -
MALVASIA NERA - PUGNITELLO -
FOGLIATONDA - SANFORTE



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino bianco - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Monti in Chianti (SI)



VITIGNO

Sangiovese 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Medio impasto ricco di scheletro



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono selezionati e fatti appassire in stanze ben areate. Fermentazione ed invecchiamento avvengono in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature. Invecchiamento di 10 anni in caratelli di rovere



COLORE

Rosso corniolo con decise note di ambra antica.



PROFUMO

Profumo di cuoio vissuto misto a curry e confettura di prugne che sfuma in note di quercia spaccata di fresco.



SAPORE

Gusto pieno e ricco caratterizzato da un'intrigante fusione di note balsamiche con agrumi canditi e panpepato.



ABBINAMENTI

Con i tipici dolci toscani. Temperatura di servizio: 12-14°C

