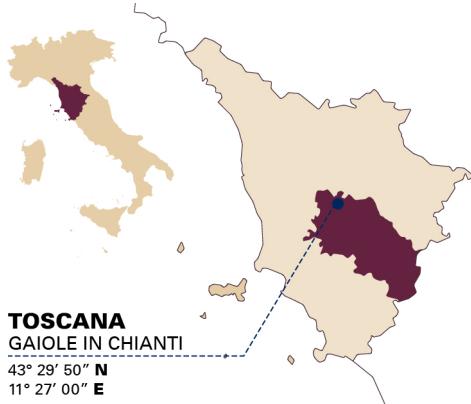


CHIANTI CLASSICO RISERVA

GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TOSCANA



TOSCANA

GAIOLE IN CHIANTI

43° 29' 50" N

11° 27' 00" E

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



BOTTIGLIE IN UN ANNO
600.000



ESTENSIONE TERRITORIO
63 Ha



VITIGNI
SANGIOVESE – COLORINO –
CANAIOLO – CILIEGOLO –
MALVASIA NERA – PUGNITELLO –
FOGLIATONDA - SANFORTE



ENOLOGO
ROBERTO STUCCHI
PRINETTI – MAURIZIO
CASTELLI



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOCG Chianti Classico Riserva

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti – Monti in Chianti

VITIGNO

Sangiovese ed uvaggi tradizionali.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argille calcaree di medio impasto

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follaatura. Invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia

COLOR

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.

SAPORE

Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

ABBINAMENTI

Arrosto, selvaggina, formaggi. Temperatura di servizio consigliata: 16-18°C