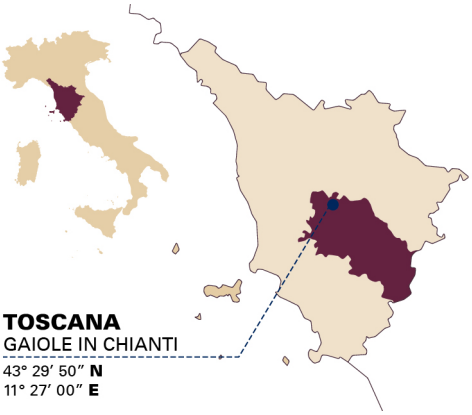
Badia a Coltibuono

CETAMURA CHIANTI

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 – CANAIOLO – CILIEGIOLO – MALVASIA NERA – PUGNITELLO – FOGLIATONDA - SANFORTE

VITICOLTURA
BIOLOGICA

TIPOLOGIA
Vino rosso – DOCG Chianti

ZONA DI PRODUZIONE
Province di Siena e Arezzo.

VITIGNO
100% Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione con metodi tradizionali in tini di acciaio; affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

COLORE
Rosso rubino intenso.

PROFUMO
Si esprime al naso con profumi di marasca e note floreali.

SAPORE
Il gusto è equilibrato, sapido e morbido, di ottima struttura. L'acidità è ben bilanciata, il retrogusto pulito e persistente.

ABBINAMENTI
Primi piatti, carni in umido e formaggi. Temperatura di servizio: 16°C