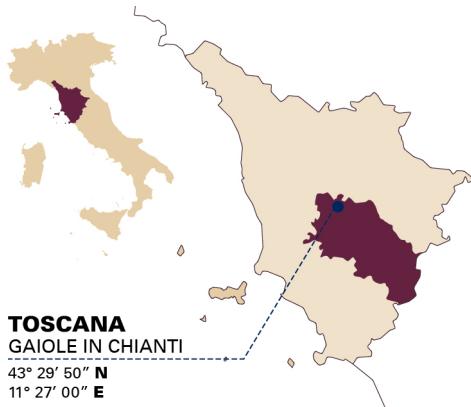


CHILL ROSÉ

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



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 bianco – IGT Toscana Rosato



VITIGNO

Uve rosse toscane



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice e refrigerazione statica per tre giorni. Fermentazione lenta a bassa temperatura.



COLORE

Colore rosa antico luminoso e brillante con tenui riflessi ramati.



PROFUMO

Al naso spiccano aromi di fragola di bosco, tracce di melograno e delicate note floreali.



SAPORE

Il sorso è delicato e rinfrescante, elegante immediato e fresco.



ABBINAMENTI

Ottimo con aperitivi, antipasti, primi delicati, pesce e verdure. Ideale con i piatti della cucina mediterranea. Temperatura di servizio: 10-12°C

