

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino deciso
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi di qualunque stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	260-370 m
<b>Tipologia terreno</b>	Argille calcaree di medio impasto
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.500-6.000 per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Da 10 a 35 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	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