



BADIA A COLTIBUONO

Schede tecniche



Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Gaiole in Chianti e Castelnuovo Berardenga, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti indigeni, macerazione di 3 settimane, follatura e delestage.

Invecchiamento 12 mesi in botti di rovere francese e austriaco da 15 a 25 hl, breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino deciso.

Profumo Profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Il gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati.

Sapore In bocca è fresco e sapido, abbastanza caldo e persistente. Al gusto presenta sentori minerali, frutta rossa, cuoio e aromi di torrefazione.

Abbinamenti Si abbina al meglio con primi, carne e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura.

Invecchiamento 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore 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 Si abbina al meglio con arrosto, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CHIANTI CLASSICO RISERVA DECENNALE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce, follatura.

Invecchiamento 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco; 4 mesi affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore 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 Si abbina al meglio con arrosto, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CULTUS CHIANTI CLASSICO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico Riserva

Zona produttiva Gaiole in Chianti e Castelnuovo Berardenga, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Medio impasto ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di circa 40 giorni sulle bucce, follatura.

Invecchiamento 24 mesi in botti di varie misure e barriques di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

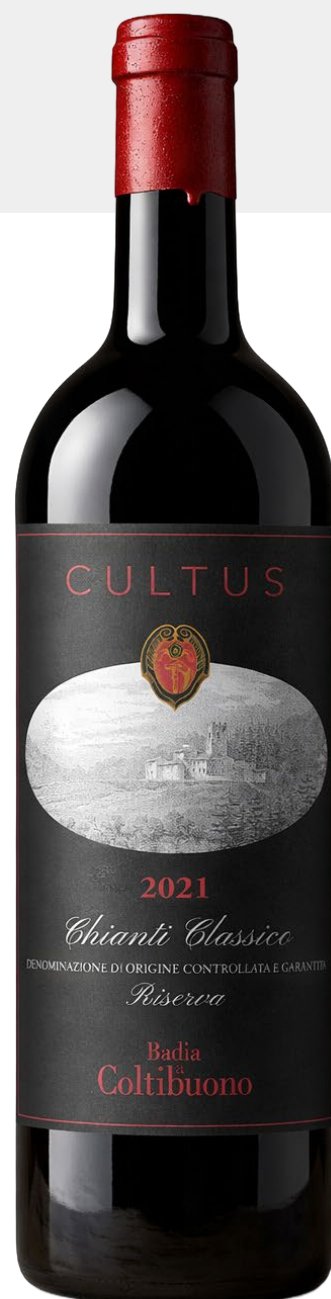
Colore Colore rosso rubino molto intenso.

Profumo Al naso presenta note fruttate a predominanza di ciliegia marasca e frutta matura, che ben si integra con la fragranza balsamica e le note speziate rilasciate dall'affinamento.

Sapore Ha buon corpo, è fresco e con tannini ben definiti. È un vino elegante, pieno e morbido.

Abbinamenti Si abbina al meglio con arrosto, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

SANGIOVETO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Gaiole in Chianti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Sangiovese, uvaggi tradizionali

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di 4-5 settimane sulle vinacce, follatura.

Invecchiamento 12-16 mesi in barriques di rovere francese, nuovi al 10%; minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi porpora.

Profumo Al naso forti note floreali di mammola e giaggiolo con note speziate di frutti rossi, vaniglia e chiodi di garofano.

Sapore In bocca svela una grande struttura: armonico, asciutto e sapido, con acidità ben bilanciata; molto rotondo e persistente con grande potenzialità di invecchiamento. Buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato.

Abbinamenti Ribollita, fagioli, selvaggina e stufati; formaggi ben stagionati e cioccolato.

Temperatura di servizio 18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

MONTEBELLO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti in Chianti, Vigna Montebello

Vitigno Mammolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia Nera, Canaiolo, Fogliatonda, Sangiovese.

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto ricco di scheletro.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Ogni varietà viene coltivata, raccolta, fermentata e affinata singolarmente. Le uve vengono vinificate in piccoli vasi vinari con lieviti indigeni e follature manuali.

Invecchiamento 20-24 mesi in barriques con successiva maturazione di almeno 6 mesi in tini botte di rovere ed altri 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso spiccano note di frutta rossa matura come amarena, ribes e melograno.

Sapore In bocca è morbido con una sottile dolcezza. Ritornano le note già avvertite al naso e il finale è lungo e intenso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a selvaggina e manzo arrosto, grigliati e stufati, formaggi ben stagionati, cioccolato.

Temperatura di servizio 18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vin Santo del Chianti Classico

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Trebbiano, Malvasia

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione 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 8 anni in caratelli di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro con brillanti riflessi ramati

Profumo All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia. petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.

Sapore Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo con sapori di marmellata di albicocche.

Abbinamenti Con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

Temperatura di servizio 12-16° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vin Santo del Chianti Classico

Zona produttiva Gaiole in Chianti, località Monti, tra i 260 e i 370 metri s.l.m.

Vitigno Trebbiano, Malvasia

Tipologia del terreno Argille calcaree di medio impasto.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione 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 8 anni in caratelli di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro con brillanti riflessi ramati

Profumo All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia. petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato.

Sapore Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo con sapori di marmellata di albicocche.

Abbinamenti Con i tipici dolci toscani. Ottimo con formaggi erborinati o paté di fegato.

Temperatura di servizio 12-16° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CULTUSBONI RS CHIANTI CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti Classico

Zona produttiva Chianti Classico

Vitigno 100% Chianti Classico

Vinificazione e affinamento Il vino fermenta rimanendo pochi giorni sulle bucce e viene maturato per breve tempo in legno prima dell'imbottigliamento

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo All'olfatto si presenta con note di frutti rossi, mammola, giaggiolo e spezie.

Sapore Il gusto è pieno, morbido, con una acidità ben bilanciata, dove si ritrovano le note aromatiche; grande retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti Ideale con primi piatti saporiti, formaggi e carni rosse.

Temperatura di servizio 18° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CETAMURA CHIANTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Chianti

Zona produttiva Province di Siena e Arezzo

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Vinificazione con metodi tradizionali in tini di acciaio.

Invecchiamento Affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore 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 Perfetto in abbinamento a primi piatti, carni in umido e formaggi.

Temperatura di servizio 16° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CETAMURA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Toscana

Vitigno Uve bianche toscane

Vinificazione Fermentazione lenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox e affinamento sulle fecce fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso è intenso e fragrante, con delicati aromi floreali e con note di frutta a polpa bianca ed erbe officinali.

Sapore Il sorso è elegante e fresco, caratterizzato da un finale sapido e persistente che insiste su note agrumate.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo o insieme ad antipasti, crostacei, formaggi molli, pesce al cartoccio e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CHILL ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosato

Vitigno Uve rosse toscane

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

NOTE ORGANOLETTICHE

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 Perfetto in abbinamento a primi piatti, carni in umido e formaggi.

Temperatura di servizio 10-12° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA



Badia a Coltibuono

CHILL YA JOLO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Vitigno 100% Ciliegiole

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso l'aroma è dominato da note fruttate di ciliegia e frutti di bosco in confettura che si intrecciano con sfumatura speziate e tocchi balsamici.

Sapore Al palato il suo profilo fruttato e fresco, con note di ciliegia e frutti rossi. I tannini sono morbidi e poco invasivi, donando una sensazione di grande beva ed equilibrio.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a tagliere di formaggi e salumi, sfornati e primi piatti con verdure, carni bianche e pesce alla griglia.

Temperatura di servizio 14° C




GAIOLE IN CHIANTI / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1051

 ENOLOGO | ROBERTO STUCCHI
PRINETTI, COLL. MAURIZIO CASTELLI

 VITIGNI | SANGIOVESE, CANAILOLO,
COLORINO, CILIEGIOLO, MAMMOLO,
MALVASIA NERA, FOGLIA TONDA,
PUGNITELLO, SANFORTE,
TREBBIANO, MALVASIA BIANCA

