

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

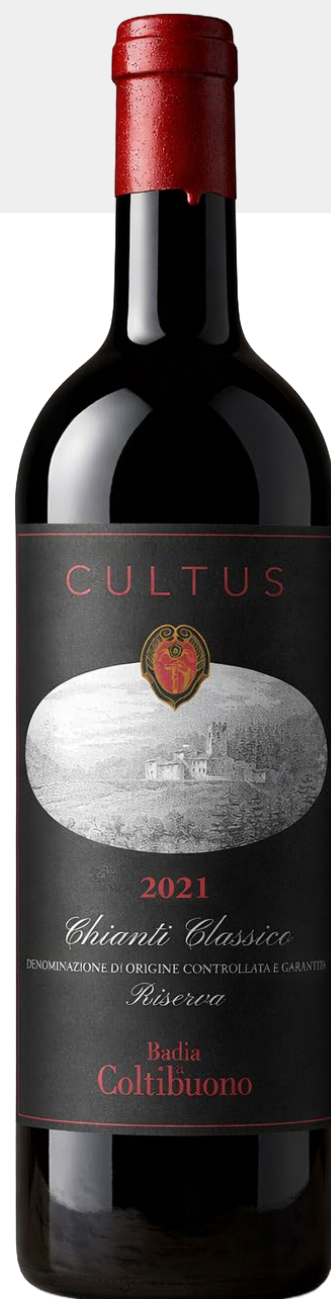
**Colore** Colore rosso rubino molto intenso.

**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

