

Badia a Coltibuono



CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO 2015

D.O.C.G.
Vino Biologico



Area geografica: Monti in Chianti (SI)

Vigneto: Poggino, Vignone, Montebello, Argenina

Altitudine: 260-370 m. s.l.m. Sud, SE, SW

Terreno: Argille calcaree di medio impasto

Età del vigneto: 14-26 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità (piante per ettaro): 5500-6600

Uve: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

Annata: inizio precoce dopo un inverno mite; abbondante piogge in inverno ed in primavera. La prima ondata di caldo a fine maggio, poi 10 settimane di tempo molto caldo tra metà luglio e metà agosto. Clima mite in autunno, con la giusta quantità di pioggia.

Facile? Con il Sangiovese nessuna stagione è facile, ma sicuramente una delle migliori vendemmie degli ultimi anni. Uva

estremamente sana, quasi nessun uso del tavolo di cernita! Alta resa con grande qualità! Una combinazione insolita in passato, che sta diventando sempre più tipica a causa del cambiamento climatico.

Vendemmia: 9 settembre / 7 ottobre

Metodo di raccolta: Manuale

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

Produzione: 146.000 bt.

Contenuto alcolico (%): 14

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: primi, carne e formaggi