ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG 2021 2021

Complessità, eleganza e armonia



Un'etichetta che rappresenta molto bene l'eccellenza della produzione vinicola di Badia a Coltibuono, un'azienda con una lunga storia, che ha fatto del rispetto per la natura e la valorizzazione del territorio i suoi capisaldi. La zona di produzione si trova tra Gaiole in Chianti e Monti in Chianti, due comuni che sorgono su colline argillose calcaree di medio impasto, un terreno ideale per la coltivazione del Sangiovese, vitigno autoctono che domina la produzione di questo vino. Al Sangiovese, poi, si aggiungono piccole percentuali di altri vitigni tradizionali, come Canaiolo e Colorino. Questa scelta conferisce al vino finito una maggiore complessità aromatica e un corpo più strutturato. Vendemmia manuale, in vigna vengono selezionati i grappoli migliori per preservare la freschezza delle uve. In cantina, le uve vengono sottoposte a una fermentazione naturale con lieviti autoctoni, un processo che permette di esaltare al meglio le caratteristiche del frutto. La macerazione sulle bucce dura almeno tre settimane, durante le quali il vino acquisisce colore, struttura e tannini. Segue un affinamento di 24 mesi in botti di rovere, che dona al vino complessità, eleganza e armonia. Un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia permette al vino di stabilizzarsi e di raggiungere la sua piena espressione. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, il vino rivela un bouquet elegante e complesso, con note balsamiche, sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato. In bocca, poi, si rivela caldo e avvolgente, con un'armonia perfetta tra freschezza e struttura. I tannini, ben integrati, donano al vino una piacevole astringenza che ne esalta la persistenza.

Oggi ci troviamo nel cuore del Chianti Classico, dove sorge Badia a Coltibuono, un'oasi di storia e tradizione che da oltre mille anni si dedica alla produzione di vini tipici. Un luogo dove il tempo sembra essersi fermato e dove la passione per la viticoltura si tramanda di generazione in generazione. La storia di Badia a Coltibuono inizia nel lontano 1051, quando alcuni monaci vallombrosiani fondarono un'abbazia in questo luogo suggestivo. Già all'epoca, iniziarono a coltivare la vite, dando vita a una tradizione che sarebbe rimasta indissolubilmente legata alla storia di questo luogo. Nel corso dei secoli, l'abbazia divenne un importante centro religioso ed economico, attirando pellegrini e visitatori da tutta Europa. Nel 1846, Badia a Coltibuono passò alla famiglia Giuntini, i cui discendenti gestiscono ancora oggi l'azienda. Sotto la loro guida, l'abbazia si è trasformata in una moderna azienda agricola, pur conservando intatto il suo fascino storico. Un ruolo fondamentale in questo processo di rinnovamento è stato svolto da Piero Stucchi Prinetti, che, dalla metà degli anni '80, ha dato un impulso decisivo all'azienda, indirizzandola verso la produzione di vini di alta qualità capaci di conquistare i mercati nazionali ed internazionali.

La Vigna

Terreno	Argille calcaree di medio impasto
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese ed uvaggi tradizionali
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno 3 settimane e affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese e austriaco. 4 mesi di affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso svela eleganti note balsamiche, mescolate a sentori di petali di fiori, ciliegie sotto spirito, liquirizia e cioccolato. Al gusto è caldo ma piacevolissimo, con un felice equilibrio tra la grande freschezza e il corpo pieno e generoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821