ACQUISTATO IL .....

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2015 2015

Dolce e complesso

Il Vin Santo del Chianti Classico DOCG di Badia a Coltibuono può tranquillamente essere definito "un elisir dorato". Frutto di un sapiente lavoro artigianale e di un profondo rispetto per la natura. Nasce tra Gaiole in Chianti e Monti in Chianti, due comuni che sorgono su colline argillose calcaree, un terreno ideale per la coltivazione di Trebbiano e Malvasia, i vitigni autoctoni che danno vita a questo vino prezioso che si distinguono per la loro aromaticità e per la loro buona capacità di appassire. La vendemmia è manuale per selezionare solo i grappoli migliori, giunti a un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi. Dopo la vendemmia, poi, i grappoli vengono accuratamente selezionati e fatti appassire su graticci in soffitte ben ventilate. Un processo lento e naturale che dura circa tre mesi, durante i quali le uve perdono fino al 50% del loro peso e concentrano zuccheri e aromi. La maturazione, poi, avviene in piccoli barili di rovere, i caratelli, sigillati. Questi vengono conservati in locali freschi in inverno e caldi in estate. In questo ambiente particolare, il vino subisce maturazione lenta e controllata. Complessivamente il Vin Santo di Badia a Coltibuono matura in rovere per un periodo minimo di 8 anni. Durante questo lungo riposo, sviluppa un'incredibile complessità aromatica, arricchendosi di note speziate, tostate e di miele. Il suo colore è dorato, con brillanti riflessi ramati. Al naso, rivela un bouquet intenso e complesso che regala profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno, vaniglia e spezie dolci. In bocca è piacevolmente dolce e vellutato, con una sottile freschezza che bilancia la dolcezza. Le note di frutta secca e miele si integrano bene a quelle speziate e tostate, dando vita a un finale lungo e persistente. Un vino da meditazione, perfetto per concludere un pasto in bellezza.

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. Le variazioni stagionali e le temperature influenzano il ciclo di maturazione dell'uva, rendendo ogni annata unica. Negli anni '70, l'azienda ha stato svolto da Piero Stucchi Prinetti, che ha dato un'impronta decisiva 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 bianco fermo dolce
Provenienza	Toscana
Uve	Trebbiano, Malvasia
Gradazione	15,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Dopo pasto
Vinificazione	I grappoli vengono selezionati e fatti appassire in un ambiente ventilato per circa tre mesi. Successivamente vengono pressati e fermentano in piccoli barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature dove rimangono per almeno 8 anni in caratelli di rovere.
Sensazioni	Colore oro con brillanti riflessi ramati. All'olfatto ha profumi di albicocca e frutta secca, con sentori di miele di castagno e vaniglia. Il gusto si presenta pieno e ricco, di grande corpo con sapori di marmellata di albicocche.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821