

Badia Coltibuono



Badia a Coltibuono

Chianti Classico Badia a Coltibuono 2019

Italia > Toscana > Chianti Classico

Dolce, Rosso, Vino fermo

90% Sangiovese, 10% Other varieties

Il Chianti Classico nasce da uve Sangiovese e complementari autoctone coltivate in maniera biologica e vinificate in modo assolutamente naturale nella cantina di Badia a Coltibuono. Per il suo stile fruttato ed espressivo, per la gentile e piacevole struttura, per la sua lunga storia, è considerato uno dei vini più rappresentativi del Chianti Classico.

About us

Da mille anni l'abbazia è un luogo di ricerca, ospitalità e meditazione. Cibo, vino, natura e cultura qui si incontrano da sempre. Mille anni fa i monaci vallombrosani rivoluzionarono l'agricoltura e fecero della Badia a Coltibuono una delle culle del Chianti dove venne introdotta l'uva Sangiovese. Secolarizzata dopo l'annessione Napoleonica nel 1810, viene acquistata da Michele Giuntini, antenato degli attuali proprietari. La famiglia Stucchi Prinetti, traendo l'ispirazione dalla storia del luogo, ne ha fatto un centro di cultura del cibo, del vino e delle pratiche sostenibili.

Viticulture

Organic farming

Vinification

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

Alc.:	13,50 %
Sugar:	0,80 g/l
Acidity:	5,70 g/l
pH:	3,40
Quality:	Annata / Vini DOCG



Sustainable



Organic

