

BADIA A CORTE

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA D.O.C.G

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Naso complesso, elegante . Gusto persistente, da tannini fini, equilibrato e armonico.

Vino adatto ad un lungo invecchiamento



UVAGGIO

100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di Badia a Corte, 360 metri s.l.m esposto ad est

TERRENO:

Franco Argilloso ricco di scheletro

RACCOLTA:

Fine settembre inizio ottobre

ESTENSIONE VIGNETO:

3,5 ettari

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in acciaio con fermentazione alcolica in acciaio per 7 giorni, conseguente macerazione sulle bucce e fermentazione malolattica in acciaio. 24 mesi di affinamento in botti da 25HL di rovere di Slavonia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto con tutti i secondi piatti di carne e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO:

Tra i 13,5% e 14, dipende dal millesimo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Suggerita 16°

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Circa 20.000

FORMATI BOTTIGLIE:

lt 0,75 - lt 1,5 - lt 3