

# Montebello Badia a Coltibuono

Italia / Toscana



Røttene til Badia a Coltibuono skriver seg tilbake til 1058, da munkene fra Vallombrosanordenen (en variant av Benediktinerne) grunnla klosteret som siden ble kjent som Badia a Coltibuono eller Klosteret med den grøderike høst. Den nyere tid startet i 1846, da Guido Giuntini kjøpte eiendommen. I dag drives den av hans etterkommere: søsknene Roberto, Paolo og Emanuela Stucchi-Prinetti.

Eiendommen ligger i den østlige delen av Chianti Classico (som er den historiske kjernen til vinområdet Chianti), nær Gaiole. Her eier de 50 ha med vinmarker, i tillegg til at de kjøper druer fra hele Chianti. Vinmarksarbeidet er økologisk, og kjellerarbeidet tradisjonelt, med fokus på å lage tradisjonell og autentisk Chianti-vin. Kun naturlig gjær på viner fra egne marker, temperaturkontrollert gjæring og forsiktig fatlagring (i hovedsak store og brukte fat). De dyrker alle de ni klassiske Chianti-druene: Mammolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia nera, Canaiolo, Fogliatonda, og Sangiovese.

Naturlig gjær, vinifisert i åpne 500l fat, 12-14 md i brukte eikefat, 6md i store fat, 6 md på fl..

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	IGT
<b>Produsent</b>	Badia a Coltibuono
<b>Årgang</b>	2018
<b>Druetyper</b>	11% Canaiolo, 11% Mammolo, 11% Sangiovese, 11% Ciliegiolo, 11% Foglia Tonda
<b>Analyse</b>	Alkohol: 15,5 %      Sukker: < 3 g/l      Syre: 5,6 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rød. Fokuset aroma av mørke bær, krydder, balsam. Fokuset, røde og mørke bær, krydder, balsam, lang ettersmak.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	13972601	5930474	kr. 610,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
3			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*