

Badia a Coltibuono Chianti Classico Reserva

Italia / Toscana / Chianti



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.

20 til 55 år gamle vinstokker i et jordsmonn av leire og kalk. Økologisk dyrking. Temperaturkontrollert gjæring ved naturlig gjær. 3 ukers maserasjon. 24 mnd fatlagring på franske og østerrikske fat, brukte og i varierende størrelser.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Badia a Coltibuono
Årgang	2018
Druetyper	3% Canaiolo, 95% Sangiovese, 1% Ciliegiolo, 1% Colorino
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Middels dyp rød. Tiltalende duft av kirsebær, hint av tørket frukt og sjokolade. Fyldig, fint strukturert smak med flott dybde og konsentrasjon. Aromatisk og lang ettersmak.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4029301	2534337	kr. 403,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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
Small for every moment