



slow

wine

guida
2018

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.947 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



ELSA P.



Slow Food Editore

GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Badia a Coltibuono



Località Badia a Coltibuono
tel. 0577 746110
www.coltibuono.com
badia@coltibuono.com



63 ha - 250.000 bt

“ Perché i vini di Coltibuono sono speciali? Perché hanno la bevibilità e l'eleganza che non si trova in altre zone del Chianti Classico ”

VITA - Se a Brolio venne messo a punto da Bettino Ricasoli la formula del Chianti, a Badia a Coltibuono un antichissimo documento storico attesta la prima citazione del termine Chianti. Ancora oggi il blasone di questo “santuario enologico”, che consigliamo vivamente di visitare, è mantenuto alto con determinazione, passione e competenza dagli attuali proprietari, i fratelli Emanuela e Roberto Stucchi Prinetti.

VIGNE - Con Emanuela Stucchi Prinetti e Giandomenico Zedde ci inoltriamo nel parco vigneti in località Monti. «Noi siamo biologici», sottolinea Emanuela, «però da diversi anni aderiamo al protocollo Delinat, più rigoroso delle norme del biologico: coltivazione della vite accompagnata da altre colture per incrementare la biodiversità». La fonte del materiale usato per i reimpianti delle nuove vigne viene da selezione massale di quella più antica: “Vigna del Vignone”.

VINI - Esplicita purezza olfattiva per il **Chianti Cl. Badia a Coltibuono 2015** (● 130.000 bt; 14 €) floreale e fragrante al naso, ha succosità ammaliante, continuità e persistenza. E che dire del **Montebello 2013** (● mammolo, ciliegio, pugnitello, colorino, sanforte, malvasia nera, sangiovese; 3.600 bt; 50 €) e del **Sangioveseto 2013** (● sangiovese; 10.000 bt; 40 €) due autentici portabandiera, il primo strutturato e di ottima profondità, mentre il secondo ha ricordi olfattivi paradigmatici, con fine bocca d'indole un po' austera a causa della sua gioventù, invecchierà alla grande.

vino slow **CHIANTI CL. BADIA A COLTIBUONO RIS. 2013** (● 35.000 bt; 24 €) Vino che esalta e focalizza il terroir e lo stile di Coltibuono, pienamente centrato sui fondamentali organolettici del Sangiovese succoso, dinamico e scattante.

CONCIMI compost, sovescio
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologico

“ Perché i vini di Coltibuono sono speciali? Perché hanno la bevibilità e l'eleganza che non si trova in altre zone del Chianti Classico ”

654 | TOSCANA | Chianti Classico