

L'Espresso

N. 4 – 22 gennaio 2017

La bottiglia

ABBAZIA CULTUS BONI, successivamente Badia di Coltibuono. Per quasi un millennio i monaci tennero alto questo nome a dispetto di una ubicazione - tra Siena e Firenze - di grande importanza strategica tra torri, fortificazioni e castelli. Ora Badia Coltibuono è azienda vertice anche grazie al Cultus Boni Chianti Classico Bio (23 euro) fermentato naturalmente con lieviti autoctoni e affinato due anni in legno che dona bouquet balsamico. La bocca è calda e vellutata ma con il giusto sprint che allunga il sorso potente.

Paolini & Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

