

Coltibuono

CETAMURA CHIANTI

D.O.C.G. 2017



Cetamura è il nome di un insediamento etrusco scoperto nelle vicinanze di Badia a Coltibuono.

Questo Chianti nasce dal desiderio di creare un vino piacevole, capace di accompagnare il pasto di tutti i giorni. E' un vino giovane e generoso a base di uve Sangiovese selezionate da varie zone del Chianti.

Area geografica: Chianti

Uve: Sangiovese e vitigni complementari tradizionali

Vinificazione: con metodi tradizionali in tini di acciaio; affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Produzione: 170.000

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2017: Ad una primavera incerta con gelate localizzate, ha fatto seguito un'estate calda e con scarse precipitazioni. La stabilizzazione climatica di settembre ha favorito la maturazione ottimale delle uve. Minore la quantità di uve raccolte ma di ottima qualità.

Note organolettiche: Si presenta brillante, di colore rosso rubino intenso e si esprime al naso con profumi di marasca, mora, cannella e chiodi di garofano. Il gusto è pieno, equilibrato, sapido e morbido, di ottima struttura. L'acidità è ben bilanciata, il retrogusto pulito e persistente.

Abbinamenti: primi piatti, carni in umido e formaggi

Temperatura di servizio: 18°C