

Castello di Radda



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA CASTELLO DI RADDA

TIPOLOGIA: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: L'andamento climatico di Radda è caratterizzato da forti escursioni termiche e da temperature massime mai eccessive, favorendo quindi eleganza dei nostri vini.

Le uve utilizzate provengono dai vigneti più vecchi dell'azienda situati a circa 400 m sul livello del mare, con esposizione sud e sud-est. I terreni sono di natura argilloso-calcareo più o meno sciolti a seconda del vigneto. Le basse rese di produzione (40-45 q/ha di uva) e la buona esposizione favoriscono una corretta maturazione del grappolo. La raccolta avviene a mano selezionandola prima in vigna e successivamente su un tavolo di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio INOX di 50 hl, con permanenza sulle bucce che può variare dalle tre settimane al mese a seconda del grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica per il 20% in legno, per la restante parte in serbatoi inox da 30 hl. L'invecchiamento avviene quindi per il 20% in tonneau nuovi di rovere francese, per l'80% in tonneau di 2° passaggio e botti di rovere di Slavonia da 20 hl per circa 20 mesi.

Affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rubino, limpido, con tenui riflessi tendenti al granato

OLFATTO: Fragranze intense di bosco, con sentori di spezie e vaniglia

GUSTO: Lungo ed equilibrato, presenta un finale fragrante, sapido e persistente

GRADO ALCOLICO: 13,50 % vol.

BOTTIGLIA: Bordolese Storica Extra 750 ml – 1500 ml – 3000 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Balloon

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 15 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse o cacciagione. Formaggi duri e stagionati

www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA