

# Castello di Radda



## TOSCANA I.G.T. GUSS

---

**TIPOLOGIA:** Toscana I.G.T.

**VITIGNO:** 100% Merlot

**DESCRIZIONE GENERALE:** Il GUSS proviene dalle migliori uve di Merlot dell'azienda, ottenute dalle vigne meno produttive, impiantate nei terreni più adatti per questo vitigno. La raccolta avviene a mano in cassette da 20 Kg selezionando le uve prima in vigna e successivamente su un tavolo di cernita in cantina.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio da 50 hl con permanenza sulle bucce di circa 1 mese. Tale permanenza è permessa dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in legno: tonneau da 5 hl dei quali l'80% nuovi. L'affinamento continua negli stessi contenitori di legno per 24 mesi circa, intervallato da travasi effettuati ogni 3 mesi. La permanenza in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno 12 mesi.

**ESAME ORGANOLETTICO**

**VISTA:** limpido, rubino con riflessi tendenti al violaceo.

**OLFATTO:** Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa e di sottobosco.

**GUSTO:** avvolgente e allo stesso tempo imponente per equilibrio di freschezza e struttura.

**GRADO ALCOLICO:** 14,5% vol.

**BOTTIGLIA:** bordolese Golia 750 ml – 1500 ml.

**TAPPO:** sughero

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** balloon

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** oltre 15 anni.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina.

[www.castellodiradda.it](http://www.castellodiradda.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA