

Castello di Radda



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE - Vigna Il Corno CASTELLO DI RADDA

TIPOLOGIA: Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: Le uve utilizzate provengono da un solo vigneto situato nella zona denominata "Il Corno" a circa 400 m s.l.m., con esposizione sud. Il terreno è di natura argilloso-calcareo e ricco di scheletro. L'età della vigna è di 20 anni. La particolare attenzione nelle varie fasi di lavorazione del vigneto e la bassa resa di produzione (45-50 q/ha di uva) favoriscono una perfetta maturazione del grappolo. La raccolta avviene a mano ed 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 INOX di 50 hl, con macerazione sulle bucce per 4 settimane circa. La fermentazione malolattica avviene totalmente in tonneau nuovi da 5 hl con permanenza sulle fecce fini per circa 5 mesi. L'invecchiamento prosegue negli stessi tonneau per altri 20 mesi. L'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno 12 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rubino, limpido, con riflessi granati

OLFATTO: Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa, con sentori di spezie e vaniglia

GUSTO: Persistente ed equilibrato, presenta un finale fresco e piacevolmente sapido. Trama tannica ben integrata e complessa

GRADO ALCOLICO: 15% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml – 1500 ml

TAPPO: sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 20anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse, cacciagione, brasati. Formaggi duri e stagionati.



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA