

# Castello di Radda



## GRANBRUNO TOSCANA I.G.T.

---

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

**VITIGNO:** 40% Sangiovese; 60% Merlot

**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. I terreni sono di natura argilloso-calcareo più o meno sciolti a seconda del vigneto.

Le uve merlot provengono dalle vigne situate nelle zone più fresche e umide dell'azienda; questo particolare microclima evita una surmaturazione dei grappoli e garantisce le tipiche caratteristiche di rotondità e piacevolezza.

Le uve Sangiovese, raccolte nei giovani vigneti di Chianti Classico dell'azienda, donano invece al vino la tipica caratteristica di freschezza, raffinatezza ed eleganza.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** La fermentazione alcolica avviene in serbatoi inox da 75 e 100 hl, con permanenza sulle bucce per 10 giorni circa.

L'affinamento avviene parte in inox e parte in tonneau.

L'imbottigliamento si effettua nell'estate successiva alla vendemmia.

### ESAME ORGANOLETTICO

**VISTA:** Rubino intenso

**OLFATTO:** Fresco, fruttato, con note di frutta rossa e pepe verde

**GUSTO:** Morbido, piacevole

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese VIP 750 ml

**TAPPO:** Sughero

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 5 anni circa

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Carni bianche e rosse, formaggi freschi

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA