

# CASTELLO DI RADDA



## Toscana I.G.T. Rosato

VINO BIOLOGICO



**DENOMINAZIONE:** Toscana I.G.T.

**VITIGNO:** 100% Sangiovese

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud a 400 metri s.l.m. nel comune di Radda in Chianti

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** In prevalenza argilloso-calcareo con una buona presenza di scheletro

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale con una preliminare selezione dell'uva in vigna e una successiva con l'utilizzo di un tavolo di cernita

**EPOCA DI RACCOLTA:** Da metà settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto così ottenuto viene fatto decantare per 12 ore a una temperatura di 5°C circa. Successivamente il mosto viene travasato e inizia la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 14°C, in tini di acciaio inox. La fermentazione si completa dopo 20 giorni. Il vino così ottenuto proseguirà l'affinamento sulle fecce fini per circa 3 mesi, sino ad arrivare al mese di febbraio quando verrà imbottigliato

**VISTA:** Rosa vivo con riflessi cerasuoli

**OLFATTO:** Piacevole e fresco con sentori di fragola di bosco e rosa canina

**GUSTO:** Armonico e sapido con retrogusto di lamponi e fragole. Presenta una netta freschezza al palato e buona struttura

**GRADO ALCOLICO:** Circa 12,5% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese 750 ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice a tulipano stretto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra 8 e 10°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** È un ottimo vino da aperitivo, consigliato anche per accompagnare formaggi freschi e dessert



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA