

CASTELLO DI RADDA



Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione *Vigna Il Corno*

Questo vino è il frutto delle migliori uve di Sangiovese provenienti da un unico vigneto situato nella zona denominata "Il Corno", a circa 400 metri sul livello del mare. Il terreno è di natura argilloso-calcareo e ricco di scheletro e l'età della vigna è di 25 anni. L'altitudine, la freschezza del clima e la particolare attenzione nelle varie fasi di lavorazione permettono di avere un grappolo di altissima qualità, che si traduce in una Gran Selezione complessa, elegante e destinata a durare nel tempo, dai tratti tipici della UGA Radda in Chianti

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

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: 30 - 35 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 inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene diraspata, pigiata e messa a fermentare in un tino di acciaio inox termocondizionato da 50 hl. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 4 settimane. Tale permanenza dipende dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tonneau nuovi da 5 hl con una permanenza sulle fecce fini per circa 5 mesi. L'invecchiamento prosegue negli stessi tonneau per altri 20 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

VISTA: Rubino, limpido con riflessi granati

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

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

GRADO ALCOLICO: Circa 14,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml - 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Se ne consiglia il consumo con secondi piatti di carni rosse, cacciagione o brasati. Da provare in abbinamento a formaggi a pasta dura e lunga stagionatura



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA