

CASTELLO DI RADDA



Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

DENOMINAZIONE: Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Est, Sud - Ovest a 350 - 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: 50 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 tini di acciaio inox termocondizionati da 50 hl. Segue la macerazione sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Tale permanenza dipende dal grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in legno. Al termine di questa fase inizia il periodo di invecchiamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia da 20hl, per la durata di circa 20 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

VISTA: Rubino, limpido con tenui riflessi tendenti al granato

OLFATTO: Fragranze intense di bosco con sentori di spezie e vaniglia

GUSTO: Lungo ed equilibrato, presenta un finale sapido e persistente

GRADO ALCOLICO: Circa 14,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml - 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da servire con carni rosse o di selvaggina. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi a pasta dura e stagionati



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA