

CASTELLO DI RADDA



Chianti Classico D.O.C.G.

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

VITIGNO: 95% Sangiovese 5% Canaiolo

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest 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 siliceo

RESA PER ETTARO: 60 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. La macerazione delle uve sulle bucce ha una durata di 2- 3 settimane. Tale permanenza è permessa dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tini di acciaio inox e botti di rovere che contribuisce a rendere il vino più gradevole alla beva. Al termine di questa fase, inizia il periodo di invecchiamento che si effettua parte in tonneau e parte in botti di rovere francese e di Slavonia da 20 hl. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita

VISTA: Rubino intenso tendente al granato

OLFATTO: Gradevole, intensamente varietale con sentori di viola, note balsamiche e grafite

GUSTO: Armonico con retrogusto di frutto e prugna matura, sapido, leggermente tannico che si affina col tempo

GRADO ALCOLICO: Circa 14% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese Storica 750 ml - 375 ml - 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Perfetto per accompagnare carni rosse e bianche, come il coniglio alla cacciatora, la faraona arrosto con erbe aromatiche o lo stracotto di manzo alla toscana. Ottimo al tempo stesso con piatti di cacciagione come stufato o sella di capriolo

www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA