

CASTELLO DI RADDA



Toscana I.G.T. Granbruno

VINO BIOLOGICO



DENOMINAZIONE: Toscana I.G.T.

VITIGNO: 60% Merlot, 40% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud 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: 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 inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene diraspata, pigiata e messa a fermentare in serbatoi di acciaio inox termocondizionati da 75 e 100 hl. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni. L'affinamento avviene parte in inox e parte in tonneau. L'imbottigliamento si effettua nell'estate successiva alla vendemmia

VISTA: Rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO: Fresco con note di frutta rossa e pepe verde

GUSTO: Morbido, piacevole

GRADO ALCOLICO: Circa 14% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Perfetto come accompagnamento per carni bianche e rosse. Interessante da provare con formaggi freschi



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA