

# CASTELLO DI RADDA



## Toscana I.G.T. Guss

Il Guss Toscana IGT combina la morbidezza e l'intensità tipiche del Merlot all'eleganza e alla freschezza delle uve Sangiovese coltivate nei freddi vigneti di Radda in Chianti. Guss nasce dal vigneto Pratolino, singolo appezzamento interamente impiantato a Merlot, localizzato nel comune di Radda in Chianti e selezionato per le sue caratteristiche pedoclimatiche e produttive di assoluta eccellenza. A differenza del Merlot, le uve Sangiovese utilizzate per la produzione di Guss non provengono sempre dallo stesso vigneto, ma vengono selezionate tra le parcelle e le partite che garantiscono la combinazione migliore con il vitigno principale, con l'obiettivo di esaltarne al meglio i tratti. Si ottiene così per ogni vendemmia il migliore blend possibile, con una grande stabilità qualitativa e una forte identità di prodotto. Guss Toscana IGT viene prodotto solo nelle annate migliori.

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

**VITIGNO:** 70% Merlot, 30% Sangiovese

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud a 450 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. Segue la macerazione sulle bucce per circa un mese. Tale permanenza è permessa dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tonneau da 5 hl, dei quali il 30% è di legno nuovo. L'affinamento continua nelle stesse botti di legno per circa 24 mesi. La permanenza in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno 12 mesi.

**VISTA:** Limpido, rubino con riflessi tendenti al violaceo.

**OLFATTO:** Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa e di sottobosco.

**GUSTO:** Avvolgente e allo stesso tempo imponente per un equilibrio di freschezza e struttura.

**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 abbinare con formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina. Straordinario anche assaporato da solo.

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA