

CASTELLO DI RADDA



Toscana I.G.T. Rosato

VINO BIOLOGICO



DENOMINAZIONE: Toscana I.G.T.

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: 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 metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto così ottenuto viene fatto decantare per 24-36 ore a una temperatura di 5°C circa. Successivamente il mosto viene travasato e inizia la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 14°C, in tini di acciaio inox. La fermentazione si completa dopo 30 giorni. Il vino così ottenuto proseguirà l'affinamento sulle fecce fini per circa 3 mesi, sino ad arrivare al mese di febbraio quando verrà imbottigliato

VISTA: Rosa vivo con riflessi cerasuoli

OLFATTO: Piacevole e fresco con sentori di fragola di bosco e rosa canina

GUSTO: Armonico e sapido con retrogusto di lamponi e fragole. Presenta una netta freschezza al palato e buona struttura

GRADO ALCOLICO: Circa 12,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano stretto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 8 e 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È un ottimo vino da aperitivo, consigliato anche per accompagnare formaggi freschi e dessert



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA