

CASTELLO DI RADDA



Vin Santo del Chianti Classico D.O.C. Occhio di Pernice

DENOMINAZIONE: Vinsanto del Chianti Classico D.O.C. Occhio di Pernice

VITIGNO: 90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud-Est / Sud-Ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Argilloso calcareo con buona presenza di scheletro

VENDEMMIA: Manuale in piccole ceste con un'oculata selezione delle migliori uve in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono selezionate manualmente e stese sui graticci. L'appassimento dura qualche mese e permette alle uve di disidratarsi, concentrando gli zuccheri e i composti aromatici. Le uve vengono delicatamente pressate con l'utilizzo di un tradizionale torchio. Il mosto è trasferito nei caratelli per una fermentazione lenta e naturale, grazie all'utilizzo di un lievito indigeno chiamato "madre". L'affinamento continua negli stessi caratelli per almeno 4 anni in locali esposti a forti escursioni termiche stagionali, le quali influiscono positivamente sulla complessità degli aromi del vino. Durante il lungo periodo di affinamento, circa la metà del prezioso liquido evapora, concentrandosi. La permanenza in bottiglia è di almeno 3 mesi. Come da tradizione, il vino non è filtrato, un leggero deposito sul fondo è possibile e naturale

VISTA: denso, rosso granato intenso con riflessi dorati

OLFATTO: il bouquet è complesso e avvolgente, dominato da aromi di albicocca appassita, fichi secchi e datteri. Sentori di mandorla tostata si sposano con note di cannella e chiodi di garofano. L'aerazione rivela un intenso aroma di miele di castagno

GUSTO: in bocca è dolce e profondo, le note olfattive si amplificano sul palato rivelando la sua avvolgenza. La trama finemente cremosa è esaltata dalla notevole persistenza

GRADO ALCOLICO: Circa 13% vol

BOTTIGLIA: Liberty 375 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Piccolo calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Pasticceria secca e dolci al cucchiaio



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA