

CASTELLO DI RADDA



Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

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

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Est, Sud - Ovest 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: 50 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 pigia-dirasata e messa a fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati da 50 hl. Segue la macerazione delle uve sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Tale permanenza dipende dal grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica: per il 20% in legno e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox da 30 hl. Al termine di questa fase inizia il periodo di invecchiamento. Questa fase si effettua per il 20% in tonneau nuovi di rovere francese e per l'80% in tonneau di secondo passaggio e botti di rovere di Slavonia da 20 hl, per la durata di circa 20 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

VISTA: Rubino, limpido con tenui riflessi tendenti al granato

OLFATTO: Fragranze intense di bosco con sentori di spezie e vaniglia

GUSTO: Lungo ed equilibrato, presenta un finale fragrante, sapido e persistente

GRADO ALCOLICO: Circa 14% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese Storica Extra 750 ml - 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da servire con carni rosse o di selvaggina. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi a pasta dura e stagionati



www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA