

Castello di Radda



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. CASTELLO DI RADDA

TIPOLOGIA: Chianti Classico D.O.C.G.

VITIGNO: 90 % Sangiovese; 10% altri vitigni autoctoni

DESCRIZIONE GENERALE: L'andamento climatico di Radda è caratterizzato da forti escursioni termiche e da temperature massime mai eccessive, favorendo quindi eleganza dei nostri vini. I nostri vigneti sono situati a circa 400 metri sul livello del mare e godono di un'esposizione sud-est, sud, sud-ovest. I terreni si presentano di struttura argilloso-calcareo con una buona presenza di scheletro siliceo. Le basse rese di produzione e la buona esposizione favoriscono una corretta maturazione del grappolo.

L'uva viene raccolta manualmente e successivamente selezionata sul tavolo di cernita in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificazione in tini INOX termo condizionati da 50 hl e 100 hl. Successiva macerazione sulle bucce per due o tre settimane. Fermentazione malolattica in acciaio INOX ed in legno.

Invecchiamento parte in tonneaux e parte in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rubino intenso, tendente al granato

OLFATTO: Gradevole, intensamente varietale, sentori di viola

GUSTO: Armonico, con retrogusto di frutto e prugna matura, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo.

GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese Storica 750 ml – 375 ml – 1500 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni ed oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse e bianche, come il coniglio alla cacciatora, la faraona arrosto con erbe aromatiche o uno stracotto di manzo alla toscana. Piatti di cacciagione come stufato o sella di capriolo.

www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA