



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



### DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

### VITIGNO

90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino.

### ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud, Sud-Est, Sud-Ovest a 400 metri s.l.m. nel comune di Radda in Chianti.

### ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

In prevalenza argilloso-calcareo con una buona presenza di scheletro siliceo.

### RESA PER ETTARO

60 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

L'uva appena vendemmiata viene diraspata pigiata e messa a fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati. La macerazione delle uve sulle bucce ha una durata di 2- 3 settimane. Tale permanenza è permessa dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tini di acciaio inox e botti di rovere che contribuisce a rendere il vino più gradevole alla beva, trasformandolo organoletticamente. Al termine di questa fase, inizia il periodo di invecchiamento che si effettua parte in tonneau e parte in botti di rovere francese e di Slavonia da 20 hl. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita.

### VISTA

Rubino intenso tendente al granato.

### OLFATTO

Gradevole, intensamente varietale con sentori di viola, note balsamiche e grafite.

### BOTTIGLIA

Bordolese Storica 750 ml - 375 ml - 1500 ml.

### TAPPO

Sughero.

### GUSTO

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

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto per accompagnare carni rosse e bianche, come il coniglio alla cacciatora, la faraona arrosto con erbe aromatiche o lo stracotto di manzo alla toscana. Ottimo al tempo stesso con piatti di cacciagione come stufato o sella di capriolo.