



CASTELLO DI RADDÀ

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDÀ

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 tonneaux 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, saporito, 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.