



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

## TOSCANA I.G.T. ROSATO



### DENOMINAZIONE

Toscana I.G.T.

### VITIGNO

100% Sangiovese.

### ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud 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.

### RESA PER ETTARO

70 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 metà settembre.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto così ottenuto viene fatto decantare per 24-36 ore a una temperatura di 5°C circa. Successivamente il mosto viene travasato e inizia la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 14°C, in tini di acciaio inox. La fermentazione si completa dopo 30 giorni. Il vino così ottenuto proseguirà l'affinamento sulle fecce fini per circa 3 mesi, sino ad arrivare al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

### VISTA

Rosa vivo con riflessi cerasuoli.

### OLFATTO

Piacevole e fresco con sentori di fragola di bosco e rosa canina.

### BOTTIGLIA

Bordolese 750 ml.

### TAPPO

Sughero.

### GUSTO

Armonico e sapido con retrogusto di lamponi e fragole. Presenta una netta freschezza al palato e buona struttura.

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 8 e 10°C.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È un ottimo vino da aperitivo, consigliato anche per accompagnare formaggi freschi e dessert.