



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

## GRANBRUNO TOSCANA I.G.T.



### DENOMINAZIONE

Toscana I.G.T.

### VITIGNO

60% Merlot, 40% 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 inizio ottobre.

### VINIFICAZIONE

L'uva appena vendemmiata viene diraspata, pigiata e messa a fermentare in serbatoi di acciaio inox termocondizionati da 75 e 100 hl. La macerazione delle uve sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni. L'affinamento avviene parte in inox e parte in tonneaux. L'imbottigliamento si effettua nell'estate successiva alla vendemmia.

### VISTA

Rubino intenso con riflessi violacei.

### OLFATTO

Fresco con note di frutta rossa e pepe verde.

### BOTTIGLIA

Bordolese 750 ml.

### TAPPO

Sughero.

### GUSTO

Morbido, piacevole.

### 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.