CASTELLO DI RADDA
CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

# TOSCANA I.G.T. GRANBRUNO




**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.