



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA



DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva.

VITIGNO

100% Sangiovese.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud - Est, Sud - Ovest a 350 - 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

50 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 da 50 hl. Segue la macerazione delle uve sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Tale permanenza dipende dal grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in legno. Al termine di questa fase inizia il periodo di invecchiamento in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia da 20hl, per la durata di circa 20 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita.

VISTA

Rubino, limpido con tenui riflessi tendenti al granato.

OLFATTO

Fragranze intense di bosco con sentori di spezie e vaniglia.

BOTTIGLIA

Bordolese Storica 750 ml - 375 ml - 1500 ml.

TAPPO

Sughero.

GUSTO

Lungo ed equilibrato, presenta un finale fragrante, sapido e persistente.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Ballon.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale da servire con carni rosse o di selvaggina. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi a pasta dura e stagionati.