



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE VIGNA IL CORNO RADDA



Questo vino è il frutto delle migliori uve di Sangiovese provenienti da un unico vigneto situato nella zona denominata "Il Corno", a circa 400 metri sul livello del mare. Il terreno è di natura argilloso-calcareo e ricco di scheletro e l'età della vigna è di 25 anni. L'altitudine, la freschezza del clima e la particolare attenzione nelle varie fasi di lavorazione permettono di avere un grappolo di altissima qualità, che si traduce in una Gran Selezione complessa, elegante e destinata a durare nel tempo, dai tratti tipici della UGA Radda in Chianti.

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione.

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

30 - 35 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 un tino di acciaio inox termocondizionato da 50 hl. La macerazione delle uve sulle bucce ha una durata di circa 4 settimane. Tale permanenza dipende dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tonneau nuovi da 5 hl con una permanenza sulle fecce fini per circa 5 mesi. L'invecchiamento prosegue negli stessi tonneau per altri 20 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

VISTA

Rubino, limpido con riflessi granati.

OLFATTO

Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa e sentori di spezie e vaniglia.

BOTTIGLIA

Bordolese Storica 750 ml - 1500 ml.

TAPPO

Sughero.

GUSTO

Persistente ed equilibrato, presenta un finale fresco e piacevolmente sapido. Trama tannica ben integrata e complessa.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Ballon.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.