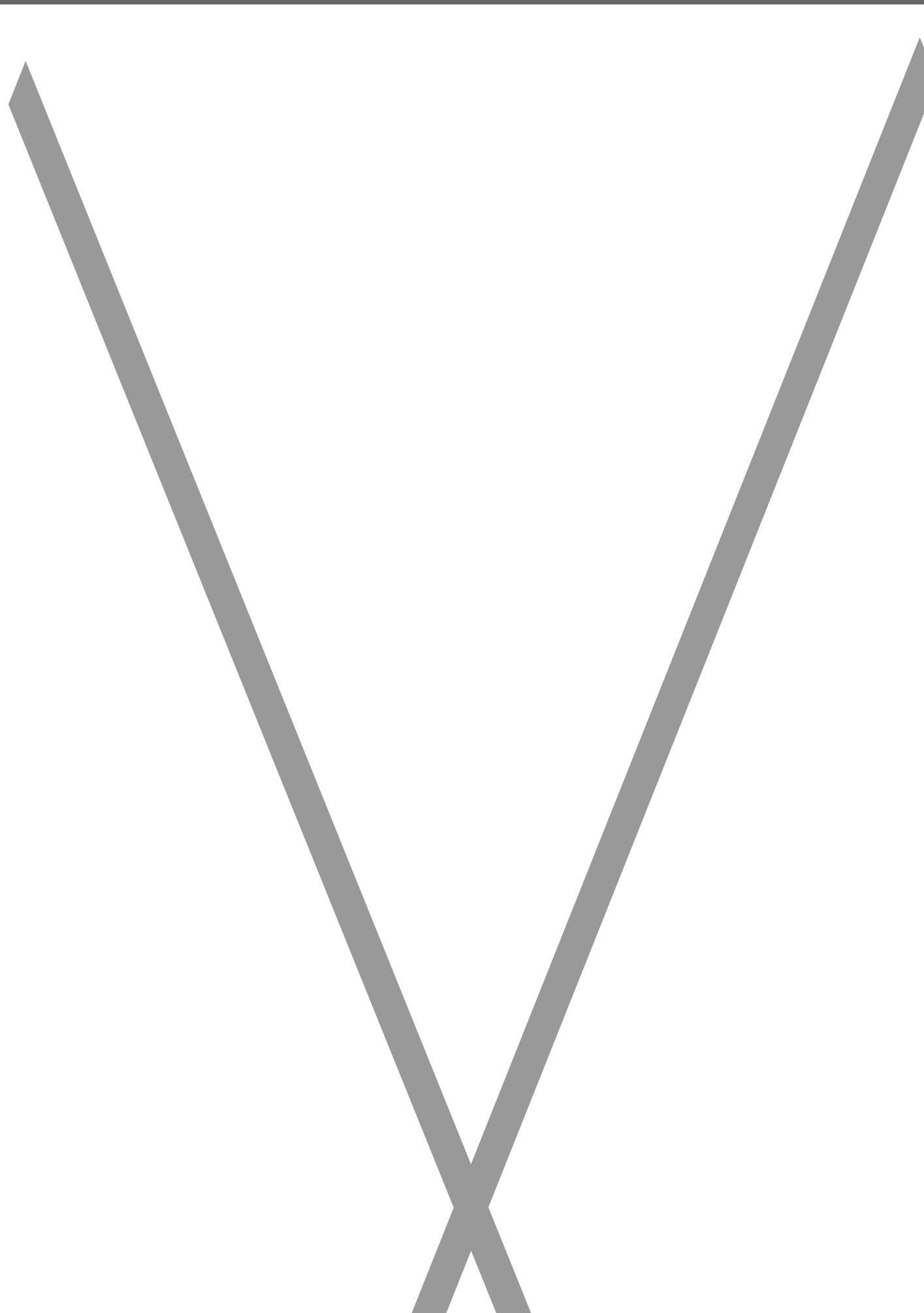


**Castello di Radda**

**GUSS SUPERTUSCAN TOSCANA I.G.T.**

Image not found or type unknown



**DENOMINAZIONE**

Toscana I.G.T.

**VITIGNO**

70% Merlot, 30% Sangiovese.

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI**

Sud a 450 metri s.l.m. nel comune di Radda in Chianti.

**ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO**

In prevalenza argilloso-calcareo con un'abuona 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. Segue la macerazione delle uve sulle bucce per circa un mese. Tale permanenza è permessa dal perfetto grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica in tonneaux da 5 hl, dei quali il 30% è di legno nuovo. L'affinamento continua nelle stesse botti di legno per circa 24 mesi. La permanenza in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno 12 mesi.

**VISTA**

Limpido, rubino con riflessi tendenti al violaceo.

**OLFATTO**

Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa e di sottobosco.

**BOTTIGLIA**

Bordolese Golia 750 ml - 1500 ml.

**TAPPO**

Sughero

**GUSTO**

Avvolgente e allo stesso tempo imponente per un equilibrio di freschezza e struttura.

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Ballon

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Ideale da abbinare con formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina. Straordinario anche assaporato da solo.

[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)