



Castello di Radda

GUSS SUPERTUSCAN TOSCANA I.G.T.



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'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. 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