



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C OCCHIO DI PERNICE



DENOMINAZIONE

Vinsanto del Chianti Classico D.O.C. Occhio di Pernice.

VITIGNO

90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

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

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso calcareo con 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

Fine Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate manualmente e stese sui graticci. L'appassimento dura qualche mese e permette alle uve di disidratarsi, concentrando gli zuccheri e i composti aromatici. Le uve vengono delicatamente pressate con l'utilizzo di un tradizionale torchio. Il mosto è trasferito nei caratelli per una fermentazione lenta e naturale, grazie all'utilizzo di un lievito indigeno chiamato "madre". L'affinamento continua negli stessi caratelli per almeno 4 anni in locali esposti a forti escursioni termiche stagionali, le quali influiscono positivamente sulla complessità degli aromi del vino. Durante il lungo periodo di affinamento, circa la metà del prezioso liquido evapora, concentrandosi. La permanenza in bottiglia è di almeno 3 mesi. Come da tradizione, il vino non è filtrato, un leggero deposito sul fondo è possibile e naturale.

VISTA

Denso, rosso granato intenso con riflessi dorati.

OLFATTO

Il bouquet è complesso e avvolgente, dominato da aromi di albicocca appassita, fichi secchi e datteri. Scenti di mandorla tostata si sposano con note di cannella e chiodi di garofano. L'aerazione rivela un intenso aroma di miele di castagno.

BOTTIGLIA

Bordolese 500 ml.

TAPPO

Sughero.

GUSTO

In bocca è dolce e profondo, le note olfattive si amplificano sul palato rivelando la sua avvolgente. La trama finemente cremosa è esaltata dalla notevole persistenza.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Piccolo calice da degustazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pasticceria secca e dolci al cucchiaino.