Castello di Radda

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
GRAN SELEZIONE
CASTELLO DI RADDA

TIPOLOGIA: Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.
VITIGNO: 100% Sangiovese
DESCRIZIONE GENERALE: L'andamento climatico di Radda è caratterizzato da forti escursioni termiche e da temperature massime mai eccessive, favorendo quindi eleganza dei nostri vini.
Le uve utilizzate provengono da un solo vigneto situato nella zona denominata "Il Corno" a circa 400 m s.l.m., con esposizione sud. Il terreno è di natura argilloso-calcarea e ricco di scheletro. L'età della vigna è di 20 anni. La particolare attenzione nelle varie fasi di lavorazione del vigneto e la bassa resa di produzione (30-35 q/ha di uva) favoriscono una perfetta maturazione del grappolo. La raccolta avviene a mano ed in cassette da 20 Kg, selezionando le uve prima in vigna e successivamente su un tavolo di cernita in cantina.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio INOX di 50 hl, con permanenza sulle bucce per 4 settimane circa. La fermentazione malolattica avviene totalmente in tonneaux nuovi da 5 hl con permanenza sulle fecce fini per circa 5 mesi. L'invecchiamento prosegue negli stessi tonneaux di rovere francese per altri 20 mesi. L'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione è di almeno 24 mesi.
ESAME ORGANOLETTICO
VISTA: Rubino, limpido, con riflessi granati
OLFATTO: Intenso e persistente con note di frutta a bacca rossa, con sentori di spezie e vaniglia
GUSTO: Persistente ed equilibrato, presenta un finale fresco e piacevolmente sapido. Trama tannica ben integrata e complessa
GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.
BOTTIGLIA: Bordolese Storica Extra 750 ml – 1500 ml – 3000 ml
TAPPO: Sughero
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 20anni
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse, cacciagione, brasati. Formaggi duri e stagionati

www.castellodiradda.it