Castello di Radda

ROSATO
TOSCANA I.G.T.

Questo vino proviene dalla storia contadina dei nostri luoghi, è parte della cultura enogastronomica del Chianti Classico e si ottiene con i grappoli delle piante messe a dimora più recentemente. Un singolo vigneto ci regala la freschezza e la leggerezza di questo rosato, il vitigno sangiovese e un'agricoltura di precisione il suo carattere.

TIPOLOGIA: Rosato Toscana I.G.T.

VITIGNO: 100% Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: Le uve utilizzate per ottenere questo vino provengono esclusivamente da un vigneto situato ad un'altezza di 400 m sul livello del mare. Il suolo è di natura argilloso-calcarea, fertile e fresco. L'uva viene vendemmiata a mano circa alla metà settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il pigiato viene immediatamente pressato e il mosto ottenuto fatto decantare per 12 ore ad una temperatura di 5°C circa. Successivamente viene travasato, ed ha quindi inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 14°C in tini di acciaio inox. La fermentazione si completa dopo una ventina di giorni. Il vino cosi ottenuto proseguirà l'affinamento sulle fecce fini per circa tre mesi sino ad arrivare al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosa vivo con riflessi cerasuoli

OLFATTO: Piacevole e fresco con sentori di fragola di bosco e rosa canina

GUSTO: Armonico e sapido con retrogusto di lamponi e fragole, netta freschezza al palato e buona struttura

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano stretto

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È un ottimo vino da aperitivo consigliato anche per accompagnare formaggi freschi e dessert.

www.castellodiradda.it