

chianti classico DOCG 2012



Il Chianti Classico viene prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo. E' il nostro vino che meglio rappresenta lo specifico territorio raddese, riassume in sé le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto al naso fresco ed armonioso, colore rosso rubino vivo, buona concentrazione, buona acidità ma soprattutto eleganza ed una straordinaria godibilità.
Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio. Con gli anni in bottiglia si affina ulteriormente.

2012: Come spesso avviene a Radda, da un'annata complicata e spigolosa nascono vini dalla trama elegante, dal naso inebriante e beva compulsiva. Bagaglio aromatico cristallino, note agrumate si alternano a ricordi di terra e sasso. Sorso teso, incisivo, sempre saporito e profondo.

uvaggio	sangiovese 95 % / canaiolo 5%
età media vigneti	17 anni
esposizione	est
altitudine	450 mslm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follarature, lieviti naturali
affinamento in legno	24 mesi in botti di rovere di Slavonia lt. 2.000-3.000
affinamento in bottiglia	3 mesi
vol alcool	13.5 %
imbottigliato	febbraio 2015
riconoscimenti	Vini Buoni d'Italia 2016 Guida Slowine 2016 Gambero Rosso 2016
	'Corona' 'Vino Slow' '3 Bicchieri'