ACQUISTATO IL .....

"Contessa di Radda" Chianti Classico DOCG 2024 2024

Il più Classico dei Chianti



"Quelli del Geografico", come vengono spesso identificati i sessanta vignaioli toscani che fanno capo alla storica cantina, hanno costruito il proprio successo sulla tipicità dei vini proposti, basati sul vitigno principe della regione, il Sangiovese. Questo Contessa di Radda, Chianti Classico DOCG, ne è un bel esempio. Nasce da un assemblaggio di Sangiovese al 95%, con una piccola aggiunta di Merlot. La raccolta delle uve, che provengono da vigneti collinari della zona classica, inizia a cavallo tra settembre e ottobre. Le uve vengono quindi vinificate separatamente, con una macerazione di circa 14 giorni. Dopo la fermentazione e la svinatura, il vino passa in vasche di cemento per svolgere la malolattica, e di lì in bottiglia. Ne deriva un rosso decisamente tradizionale, con un naso floreale e fruttato dove si distinguono chiaramente le note fresche di ciliegia e lamponi. In bocca è fresco e gradevolmente agrumato. Elegante e speziato, ha un finale morbido e luminoso.

Quella del Chianti Geografico è una bella storia di passione e di attaccamento al proprio territorio. Una cooperativa nata grazie all'iniziativa di 17 viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione. Da quei diciassette iniziali, oggi si è arrivati addirittura a sessanta. Sono cresciuti i numeri ma non è mutata la passione per le proprie origini e per il principe dei vitigni della regione, il Sangiovese che continua a essere protagonista assoluto in cantina. Oggi il Chianti Geografico è parte del gruppo Piccini che lo ha acquistato per non rischiare che la memoria di quel gruppo di bravi viticoltori andasse perduta.

La Vigna

Terreno	Eocene, calcareo misto e marna.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La raccolta delle uve, nei vigneti d'alta quota, inizia a cavallo tra settembre e ottobre, sotto la vigile supervisione dei viticoltori del Geografico. Il Contessa di Radda custodisce la grande tradizione vitivinicola tramandata gelosamente dai viticoltori locali. Le uve vengono vinificate separatamente con una macerazione di circa 14 giorni, quindi segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.
Sensazioni	Floreale e fruttato con note fresche di ciliegia e lamponi. Bocca agrumata ed elegante, piacevolmente speziata. Il finale è morbido e luminoso

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821