



ACQUISTATO IL

"Contessa di Radda" Toscana IGT 2019

2019

Un bel rosso internazionale



In questo caso possiamo parlare di un bel esempio di "taglio bordolese", ossia di un rosso prodotto a partire dai vitigni base della regione di Bordeaux, in Francia, elevato in piccole botti di rovere. Contessa di Radda, Toscana IGT, nasce da uve Merlot in larghissima maggioranza, con Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, entrambe al 5%. Tutte le uve provengono dai comuni di Gaiole e di Radda in Chianti, in provincia di Siena. Dopo la vendemmia, le uve selezionate vengono vinificate separatamente in vasche di acciaio inox. Il lento processo di macerazione contribuisce a costruire il carattere armonioso e complesso di questo vino. Dopo la svinatura, il vino viene trasferito in vasche di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica. Solo a quel punto, si procede con la fase di maturazione in barrique francesi per circa un anno. Nasce così un vino dal corpo pieno, capace di mantenere una grande eleganza con una struttura rotonda ed intensa. Il colore è rubino profondo. Al naso frutta a bacca nera, accompagnata da sentori di liquirizia e tabacco. Cabernet e Petit Verdot, anche se in piccole dosi, aggiungono complessità al taglio, con note speziate, accenni erbacei e una bella struttura tannica.

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 principio 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 guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Petit verdot 5%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Dopo essere state sapientemente raccolte, le uve selezionate vengono vinificate separatamente in vasche di acciaio inox. Segue il processo di macerazione, che contribuisce a dettare il carattere armonioso e complesso del vino. Quindi, dopo il trasferimento in vasche di cemento tradizionali, avviene la fermentazione malolattica, a cui fa seguito un affinamento di 12 mesi in barriques.

Sensazioni Un Merlot coltivato in zone fresche, un vino dal corpo pieno capace di mantenere una grande eleganza con una struttura rotonda ed intensa. Rubino profondo, frutta a bacca nera, accompagnata da sentori di liquirizia e tabacco. Cabernet e Petit Verdot aggiungono complessità con note speziate, accenni erbacei oltre a struttura tannica.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821