



chianti classico DOCG 2016

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.

2016: Annata altalenante dal punto di vista climatico – dalla siccità invernale si è passati alle gelate tardive in aprile ed alle grandi piogge di giugno.

Il 2016 ha sortito un vino molto 'raddese'. Intenso e vibrante, quasi selvaggio, questo è un vino che esprime al meglio gentilezza e profondità, schiettezza e freschezza, tipiche del nostro sangiovese. Invecchierà assai bene.

uvaggio	sangiovese 95 % / canaiolo 5%
età media vigneti	20 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	3 settimane in acciaio inox, il 30% della massa rimane 4 mesi sulle bucce, temperatura controllata, follature, 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	14 %
imbottigliato	settembre 2018