

Ricudda Chianti Classico D.O.C.G.



Scheda Tecnica

Altezza dei vigneti: 350 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Sud

Tipo di terreno: di medio impasto, ricco di scheletro e sabbie di galestro

Superficie di produzione: 3 ettari

Viti per ettaro: 6100

Uvaggio: Sangiovese

Produzione:

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 16000

Il nostro vino è prodotto con uve da viticoltura biologica ed è chiarificato senza l'utilizzo di prodotti di origine animale.



Vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione a temperatura controllata per mantenere integri gli aromi primari, fino all'esaurimento degli zuccheri, in 8-10 giorni. Estrazione del colore e degli aromi mediante bagnature del cappello di bucce con il mosto/vino. Macerazione delle bucce protratta per altri 10-15 giorni, poi svinatura e pressatura delle vinacce. Segue fermentazione malolattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.



Affinamento: Maturazione del vino in vasche di cemento e in barrique (225lt), per 12 mesi. In questo periodo si definisce il profilo aromatico e il vino acquisisce morbidezza per polimerizzazione dei polifenoli. Segue l'affinamento in bottiglia, di almeno 3 mesi, prima dell'immissione al consumo.



Esame visivo:
Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al viola.



Esame olfattivo:
Intense note di frutti rossi, in particolare ciliegia, lampone e lievi sentori di rovere.



Esame gustativo:
Buona struttura, morbido e fresco alla beva. Note di frutti rossi predominanti, con leggera speziatura.



Servizio: Servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano, avendo cura di stappare la bottiglia 1 ora prima. Da accostare a primi con selvaggina, carni alla griglia, salumi e formaggi.