

Ricudda Riserva 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: 1,5 ettari

Viti per ettaro: 6100

Uvaggio: Sangiovese

Produzione:

Uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 8000

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 15-20 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 barrique (225lt) per 24 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 6 mesi, prima dell'immissione al consumo.



Esame visivo:

Rosso rubino carico, tendente al granato nell'invecchiamento.



Esame olfattivo:

Bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutti a bacca rossa e nera ed una speziatura al pepe nero conferita dal rovere.



Esame gustativo:

Ben strutturato, rotondo, complesso, persistente. Note di frutti di bosco e spezie, in particolare pepe nero e cuoio.



Servizio: Servire a temperatura di 18°C, in ballon, avendo cura di stappare la bottiglia 2 ore prima. Da accostare a carni alla griglia, bistecca, selvaggina di pelo e piuma e formaggi stagionati.