



**RICUDDA**

# *Ricudda Chianti Classico DOCG*

## *Biologico*



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

**Viti per ettaro:** 6.100

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

**Esposizione dei vigneti:** Sud

**Superficie di produzione:** 3 ettari

**Uvaggio:** Sangiovese

**Produzione:**

Uva per ettaro: 60 quintali

Resa in vino: 70%

Bottiglie per anno: 16.000

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

**Caratteristiche & Abbinamenti**

**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 malo-lattica per 20 giorni su fecce fini, per rendere il vino più morbido al palato.

**Affinamento:** maturazione del vino in vasche di cemento e in botti piccole di rovere toscano, 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.

**Abbinamenti:** primi con selvaggina, carni alla griglia, salumi e formaggi.