

GEOGRAFICO



Contessa di Radda Chianti Classico

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Chianti Classico D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1978
Produzione/ <i>Production</i>	130.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	Radda, Castellina
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Eocene, calcareo misto e marna <i>Eocene, mixed calcareous and marl</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone Speronato <i>Spur-pruned cordon</i>
Invecchiamento/ <i>Ageing</i>	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	18 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) - 10% botti nuove <i>18 months (including 2 months in bottle) - 10% new barrels</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Tonneaux-botte/ <i>Tonneaux-cask</i>
Capacità/ <i>Capacity</i>	500 hl. - 50 hl.
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Naturale/ <i>Natural</i>
Enologo/ <i>Oenologist</i>	Lorenzo Landi
Note degustative	Al vitigno principale per la produzione del Chianti Classico, il Sangiovese, si aggiungono il Colorino e il Canaiolo. I profumi, fra cui in particolare, spicca quello di mammola, sono intensi mentre il gusto si presenta asciutto e leggermente tannico.
Tasting notes	<i>Colorino and Canaiolo are added to the principal variety used in the production of Chianti Classico, Sangiovese. The bouquet, with a pronounced scent of violets, is intense, while the flavor is dry and lightly tannic.</i>
Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757000706
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757000690
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105