



GEOGRAFICO

Contessa di Radda Chianti Classico



Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
<i>Wine typology</i>	<i>Dry red still wine</i>
Denominazione/Appellation	Chianti Classico DOCG
Uve/Blend	Sangiovese 95% - Merlot 5%
Area /Production area	Radda in Chianti
Regione/Region	Toscana
Suolo	Eocene, calcareo misto e marna
<i>Soil</i>	<i>Eocene, mixed calcareous and marl</i>

Invecchiamento Botte grande 100 – 55 hl per minimo 12 mesi

Ageing *Oak barrels 100 – 55 hl for minimum 12 months*

Note degustative Al vitigno principale per la produzione del Chianti Classico, il Sangiovese, si aggiunge il Merlot. I profumi, fra cui in particolare, spicca quello di mammola, sono intensi mentre il gusto si presenta asciutto e leggermente tannico.

Tasting notes *Merlot is added to the main variety used in the production of Chianti Classico, Sangiovese. Typical Chianti Classico bouquet, fruity with a hint of violet, sapid and lightly tannic on the palate.*