

PODERE FERRALE

RITORNO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA – ROSSO TOSCANO

IL VINO

Un vino franco, nato dalla selezione dei grappoli delle piante di Sangiovese più generose dei nostri vigneti. Energico e di grande personalità, esprime Radda in Chianti in modo diretto e senza mediazioni, grazie a una vinificazione esclusivamente in cemento.

VITIGNO

70% Sangiovese, 30% Canaiolo.

VIGNETI E IL SUOLO

2,8 ettari di vigneti collinari situati a Radda in Chianti, a 550 metri sul livello del mare, con esposizione a nord-ovest e a ovest.

I suoli sono composti prevalentemente da galestro, alberese con una componente mediamente argillosa, ben drenanti e ricchi di scheletro. Questo equilibrio favorisce una crescita regolare delle vite e produzione di uva di elevata qualità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a Guyot, con una densità di 5,000 piante a ettaro, seguendo principi della agricoltura biologica e sostenibile.

ANNATA 2023

L'annata 2023 a Radda in Chianti ha richiesto un'attenzione ancora più intensa in vigna, valorizzando la nostra dimensione artigianale. Dopo un inverno mite, la primavera piovosa, in particolare tra maggio e giugno, ha rallentato lo sviluppo iniziale della vite, garantendo allo stesso tempo importanti riserve idriche nei suoli.

L'estate si è sviluppata in modo equilibrato, senza eccessi termici, con buone escursioni termiche che hanno favorito una maturazione lenta e regolare delle uve.

RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette, svolta a fine settembre, ha portato in cantina uve sane e ben equilibrate, con grappoli spargoli, maturazione fenolica completa e acidità naturali ben preservate, espressione autentica di Radda.



VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in vasche di cemento, con temperatura controllata tra i 25°C e 28°C. Il mosto rimane a contatto con le bucce e i vinaccioli per circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.

AFFINAMENTO

Un anno di affinamento sulle fecce fini in vasche di cemento, seguito di almeno otto mesi in bottiglia, per consentire al vino di esprimere pienamente le proprie caratteristiche. Durante questo periodo, i sapori si armonizzano e la struttura si definisce.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino intenso. Al naso è espressivo con note fragranti di amarena, frutti rossi e viola, accompagnate da sentori di erbe mediterranee. Al palato è fresco, di buona struttura e una beva agile sostenuta da un finale lungo di frutti rossi.

PRODUZIONE

1,050 bottiglie (0.75 L).

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C - 18 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

2026-2031.