

# GEOGRAFICO

## Contessa di Radda

### *Chianti Classico*



*Tipologia vino* Vino rosso fermo secco

*Wine typology* Dry red still wine

*Denominazione/Appellation* Chianti Classico DOCG

*Uvaggio/ Grapes* Sangiovese e Merlot

*Regione/Region* Radda in Chianti, Toscana

*Suolo* Eocene, calcareo misto e marna

*Soil* Eocene, mixed calcareous and marl

*Invecchiamento* 12 mesi in botti da 100 e 55hl

*Aging* 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.