Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Toscana | Tenuta Coeli Aula

Il Bradese

Chianti Classico Docg

Proprietà	Famiglia Meucci
Inizio attività	1949
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	45
BTG prodotte	70.000



IL BRADESE

Vino rosso, Biologico

Codice 69403

Annata 2021
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Chianti
Vitigni Sangiovese, Merlot

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Sangiovese 95% - Merlot 5%
Vinificazione Soffice diraspapigiatura delle uve e trasferimento in vasche di acciaio. Fermentazione alcoolica con temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione alcoolica si protrae per circa 15 giorni ad una temperatura di 24 e 26 °C durante la quale vengono eseguiti rimontaggi e delestages. Dopodichè avviene una macerazione per ulteriori 15 giorni per garantire l'estrazione delle sostanze nobili dalla buccia.
Biologico Sì
Vista Colore rosso rubino
Olfatto Profumi molto intensi, con chiari richiami fruttati e floreali
Gusto Al gusto si presenta fresco, equilibrato tra la componente acida e quella tannica, buona struttura, persistente e dal finale avvolgente.
Affinamento Al termine della fermentazione malolattica, il vino prosegue il periodo di affinamento in legno. In seguito viene imbottigliato e prosegue l'affinamento in vetro.
Vendemmia Selezione manuale delle uve migliori
Tipologia lieviti Selezionati
Grado alcolico 14,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°