

Radaia

Vitigni	Merlot 100%
Esposizione vigneto	est-ovest
Numero ceppi ad ettaro	5500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	50 q
Colore	rosso rubino pieno con riflessi violacei, impenetrabile
Profumo	naso dai toni balsamici, frutti di bosco, cuoio, cioccolatino al rum
Sapore	consistente e dai tannini morbidi ed avvolgenti. Nel lunghissimo finale si richiamano le note varietali con toni di liquirizia e caffè
Grado alcolico	minimo 13,5%
Temperatura di servizio	17-18°C
Abbinamenti	arrosti, stufati e selvaggina
Grape Variety	100% Merlot
Vineyard exposure	east-west
N. of plants per hectare	5,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	5,000 kg
Colour	full ruby red with purple hues, impenetrable
Aroma	there are balsamic overtones, forest berries, leather, and chocolaty rum
Flavour	consistent with soft and wraparound tannins. The long aftertaste hints at liquorish and coffee
Alcohol (% by volume)	minimum 13.5%
Serving temperature	17-18°C
Accompaniments	roasts, meat stews and game



RADAIA | I.G.T.
ROSSO



Ottenuto da uve Merlot vinificate in purezza, è il primo “cru” della Fattoria La Parrina.

Il nome deriva da “radura”, un’area pedo-collinare precedentemente boschiva ad un’altitudine di 35 m.s.l.m. Questa vigna di 2 ettari è tra le più vecchie dell’azienda. Un meticoloso lavoro in vigna ed un perfetto connubio tra terreno-portainnesto e microclima determinano un giusto equilibrio tra la parte vegetativa e produttiva, esaltandone in modo peculiare le caratteristiche varietali.

La vendemmia è eseguita interamente a mano, in cantina le uve vengono ulteriormente selezionate; ad una macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino permane in barriques per almeno 14 mesi.

The wine is made with Merlot grapes in their pure state; it is the first “cru” of the Tenuta La Parrina.

Its name comes from “radura”, which means clearing, a foothill area just before the woods at 35 mt above sea level. This vineyard covers 2 hectares and is one of the Parrina’s oldest. Meticulous work in the vineyard, plus an ideal terrain and microclimate, give it a flavour well balanced in its vegetative and productive aspects, exalting the particular characteristics of this variety in a very special way.

The grapes are harvested by hand, and, once in the cantina, they are further selected and then subjected to a cold pre-fermentation stage, followed by fermentation in steel vats at a controlled temperature. The wine is then aged for at least 14 months in wood barrels.