

POGGIO CROCE



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Riserva DOCG
REGIONE / PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (Chianti Classico)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	410m. S.L.M.
ANNATA	2019
VINIFICAZIONE	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 10-15 giorni.
AFFINAMENTO	12 mesi di affinamento in botte grande di rovere europeo
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
CONFEZIONE	Cartoni da 6 bottiglie (0,750 Lt.) e cartone bottiglia singola magnum (1,5 Lt.)
VENDEMMIA	L'annata 2019, è stata caratterizzata da piogge primaverili che hanno permesso riserve idriche, vitali ad affrontare un'estate calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni. A un'estate calda ma regolare, con alcuni picchi di calore senza precipitazioni, è seguito un Settembre caratterizzato da bel tempo e buone escursioni termiche, che hanno accompagnato la graduale maturazione fenolica delle uve.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso, rubino brillante
SENSAZIONI OLFATTIVE	Apre con note di violetta e frutti a bacca rossa che rimandano alla ciliegia e al ribes; aggiungono complessità i sentori terziari di tè nero, vaniglia e pepe bianco.
SENSAZIONI DEGUSTATIVE	In bocca si esprime con tannini levigati supportati da una vena acida che garantisce al vino freschezza e longevità.
RECENSIONI VINO	94/100 pts. Decanter W.W.A. - decanter.com 93/100 pts. Falstaff - falstaff.com 93/100 pts. Daniele Cernilli - doctorwine.it 92/100 pts. Tony wood - tonywooditalianwine.com 91/100 pts. James Suckling - jamesuckling.com 90/100 pts. Raffaele Vecchione - winescritic.com 90 to 92.99/100 pts. The Wine Hunter - winehunter.it 17.5/20 pts. (Top Ten) Vinum - vinum.eu