



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Annata DOCG
REGIONE / PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (Chianti Classico)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	378 m S.L.M.
ANNATA	2020
VINIFICAZIONE	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 7-10 giorni.
AFFINAMENTO	6/8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio inox.
FORMATO BOTTIGLIA	0,375 Lt / 0,750 Lt / 1,5 Lt
CONFEZIONE	Cartoni da 12 (0,375 Lt) e 6 bottiglie (0,750 Lt), cartone singolo magnum (1,5 Lt)
VENDEMMIA	Il 2020 si è caratterizzato con piogge scarse nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare a fine marzo nel pieno delle giornate fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi, che ha causato danni da freddo nei fondovalle e sulle varietà più precoci. Ne è seguito un decorso regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventose. Come conseguenza si è nota un'ottima allegazione dei frutti che ha portato ad una buona architettura dei grappoli. Le scarse piogge hanno fatto sì che si siano evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature ancora molto elevate. La raccolta delle varietà bianche precoci è iniziata nella seconda metà di agosto. Un'annata buona con una produzione inferiore, comunque di ottima qualità.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso rubino
SENSAZIONI OLFATTIVE	Sentori di amarena, iris e sottili note di violetta
SENSAZIONI DEGUSTATIVE	I tannini morbidi sono bilanciati da una mineralità figlia dei terreni ricchi di scheletro in cui nascono le sue uve. Un vino che esprime al meglio le peculiarità del territorio di Radda in Chianti.
RECENSIONI VINO	93/100 pts. Raffaele Vecchione - winescritic.com 92/100 pts. Daniele Cernilli - doctorwine.it 92/100 pts. Luca Gardini - gardininotes.com 91/100 pts. Falstaff - falstaff.com 90/100 pts. Wine Align - winealign.com