

# TERRABIANCA



<b>DENOMINAZIONE</b>	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
<b>REGIONE / PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTA</b>	Terrabianca
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Radda in Chianti (Chianti Classico)
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese (100%) da singolo vigneto (Vigna Terrabianca), selezione clonale T19.
<b>ALTITUDINE</b>	378 m S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2019
<b>VINIFICAZIONE</b>	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 15-20 giorni.
<b>AFFINAMENTO</b>	20 mesi di affinamento in tonneau da 5 hl di rovere Francese, parte nuovi parte usati, seguito da 12 mesi di affinamento in bottiglia.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt
<b>CONFEZIONE</b>	In cassetta di legno da 6 bottiglie
<b>VENDEMMIA</b>	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.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% Vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore rosso, rubino intenso
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Leggere note agrumate fanno da contorno a piacevoli sentori di marasca. Il bouquet è impreziosito da nuances di pepe nero, chiodi di garofano, menta piperita e liquirizia.
<b>SENSAZIONI DEGUSTATIVE</b>	Al palato si esprime attraverso una trama tannica fitta ed elegante che conferisce al vino ampiezza e persistenza. La spina dorsale acida garantisce longevità ed equilibrio.
<b>RECENSIONI VINO</b>	-