

# POGGIO CROCE



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	Chianti Classico Riserva DOCG
<b>REGION / LAND</b>	Toscana / Italien
<b>HERKUNFT</b>	Radda in Chianti (Chianti Classico)
<b>TRAUBENSORTE</b>	Sangiovese (100%)
<b>HÖHE</b>	410 m ü. M.
<b>VINTAGE</b>	2020
<b>VINIFIKATION /AUSBAU</b>	Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Mazeration auf den Traubenschalen 10/15 Tage.
<b>REIFUNG</b>	12 Monate Reifung in großen europäischen Eichenfässern.
<b>INHALT</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>VERPACKUNG</b>	6er Kartons bei 0,75 Lt. und einzelkarton bei 1,5 Lt.
<b>WEINBAU /ERNTE</b>	Im Jahr 2020 gab es in den frühen Wintermonaten einen Mangel an Niederschlag. Die Reben begannen Ende März an den kältesten Tagen auszutreiben, wobei die Temperaturen gelegentlich unter den Gefrierpunkt fielen, was zu Frostschäden in den tiefer gelegenen Gebieten und bei den frühesten Sorten führte. Dies wurde von einer regulären Wachstumsperiode gefolgt, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Als Ergebnis gab es eine ausgezeichnete Fruchtansatz, was zu einer guten Traubenstruktur führte. Der begrenzte Niederschlag führte aufgrund des trockenen Klimas und der immer noch hohen Temperaturen zu Wassermangelstress. Die Ernte der frühreifen weißen Sorten begann in der zweiten Hälfte des Augusts. Es war ein guter Jahrgang mit geringerer Produktion, jedoch von ausgezeichneter Qualität.
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14% Vol.
<b>FARBE</b>	Brillantes Rubinrot
<b>AROMA</b>	Herrlicher Auftakt mit Noten von Veilchen und roten Beeren, die an Kirschen und Johannisbeeren erinnern. Ein Hauch von schwarzem Tee, Vanille und weißer Pfeffer verleihen ihm eine wundervolle Komplexität.
<b>CHARAKTER</b>	Weiche Tannine, begleitet von einer präsenten Säure, garantieren dem Weine eine hervorragende Frische und Langlebigkeit.
<b>REZENSIONEN</b>	-