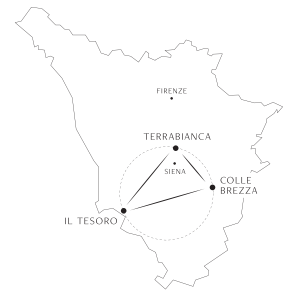


POGGIO CROCE



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Riserva DOCG
REGIONE / PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (Chianti Classico)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	410 m. S.L.M.
ANNATA	2020
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	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 notata un'ottima allegagione 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	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	-