

# POGGIO CROCE



<b>DENOMINAZIONE</b>	Chianti Classico Riserva 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%)
<b>ALTITUDINE</b>	410 m. S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2020
<b>VINIFICAZIONE</b>	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 10-15 giorni.
<b>AFFINAMENTO</b>	12 mesi di affinamento in botte grande di rovere europeo
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 6 bottiglie (0,750 Lt.) e cartone bottiglia singola magnum (1,5 Lt.)
<b>VENDEMMIA</b>	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.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% Vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore rosso, rubino brillante
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	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.
<b>SENSAZIONI DEGUSTATIVE</b>	In bocca si esprime con tannini levigati supportati da una vena acida che garantisce al vino freschezza e longevità.
<b>RECENSIONI VINO</b>	-