



<b>DENOMINAZIONE</b>	Chianti Classico Annata DOCG
<b>REGIONE/PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTA</b>	Terrabianca
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Radda in Chianti (SI)
<b>UVAGGIO</b>	Sangiovese (100%)
<b>ALTITUDINE</b>	410 m S.L.M.
<b>ANNATA</b>	2021
<b>VINIFICAZIONE</b>	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 7-10 giorni.
<b>AFFINAMENTO</b>	6/8 mesi di affinamento in vasche di cemento non vetrificato.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 12 (0,375 Lt.) e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.)
<b>VENDEMMIA</b>	Il 2021 si è caratterizzato per un germogliamento in tempi canonici seguito da giornate particolarmente fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi che hanno causato danni da freddo nei fondovalle e sulle varietà più precoci. Primavera ed estate hanno avuto un decorso regolare senza particolari picchi di calore. Lo scarso carico produttivo ha permesso alle piante di affrontare senza criticità la mancanza di precipitazioni. La maturazione scalare delle uve ci ha regalato una vendemmia eccezionale con maturazioni tecnologiche e fenoliche degne delle grandi annate.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% vol.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore rosso rubino
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Sentori di amarena, iris e sottili note di violetta
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE</b>	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.
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi con sughi a base di carne, salumi stagionati, formaggi di fossa, secondi a base di carni bianche e rosse.