



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Chianti Classico Annata DOCC
REGION / LAND	Toscana/Italien
LANDGUT	Terrabianca
HERKUNFT	Radda in Chianti (Chianti Classico)
TRAUBENSORTE	Sangiovese (100%)
HÖHE	410 m ü. M.
VINTAGE	2021
VINIFIKATION/AUSBAU	Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Mazeration auf den Traubenschalen 7/10 Tage.
REIFUNG	6/8 Monate lang in unglasierten Betonbehältern gealtert.
INHALT	0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt
VERPACKUNG	Kartons mit 12 (0,375 Liter) und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
WEINBAU /ERNTE	Das Jahr 2021 war gekennzeichnet durch einen kanonischen Austrieb, gefolgt von besonders kalten Tagen mit Temperaturen von teilweise unter null Grad, die in den Talsohlen und an den frühesten Sorten Kälteschäden verursachten. Der Frühling und der Sommer verliefen gleichmäßig ohne besondere Hitzespitzen. Die geringe Produktionsmenge ermöglichte es den Pflanzen, den Mangel an Niederschlägen ohne kritische Probleme zu verkraften. Die allmähliche Reifung der Trauben bescherte uns eine außergewöhnliche Ernte mit einer technologischen und phenolischen Reifung, die großen Jahrgängen würdig ist.
ALKOHOLGEHALT	14% Vol.
FARBE	Intensives rubinrot.
AROMA	Nuancen von schwarzer Kirsche, Iris und subtile Noten von Veilchen.
CHARAKTER	Sanfte und gut ausbalancierte Tannine mit einer feinen Mineralität aufgrund der steinhaltigen Böden. Ein Wein, der die Besonderheiten des Gebiets von Radda in Chianti am besten zum Ausdruck bringt.
KOMBINATIONEN	Passt gut zu Teigwaren mit Fleischsaucen, Aufschnitt und Wurstwaren sowie gereiften Käsesorten und zum Hauptgang mit weißem und rotem Fleisch.