



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Chianti Classico Annata DOCG
REGION/LAND	Toscana/Italien
LANDGUT	Terrabianca
HERKUNFT	Radda in Chianti (Chianti Classico)
TRAUBENSORTE	Sangiovese (100%)
HÖHE	410 M. ü. M.
VINTAGE	2022
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 2022 verlief sowohl im Winter als auch im Frühling regulär; wie schon seit einigen Jahren waren die Regenereignisse rar und nie bedeutend. Die Reben haben bis Ende Juli gut widerstanden, als der Regen das Wasser-Gleichgewicht im Boden wiederherstellte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, während die Qualität dank gradueller Reifung, gefördert durch Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Erwartungen deutlich übertroffen hat.
ALKOHOLGEHALT	13,5% 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.