



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Annata DOCG
REGIONE/PAESE	Toscana/Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (SI)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	410 m S.L.M.
ANNATA	2023
VINIFICAZIONE	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 7-10 giorni.
AFFINAMENTO	6/8 mesi di affinamento in vasche di cemento non vetrificato.
FORMATO BOTTIGLIA	0.375 Lt / 0.75 Lt / 1.5 Lt
CONFEZIONE	Cartoni da 12 (0,375 Lt.) e 6 bottiglie (0,750 Lt.), cartone singolo magnum (1,5 Lt.).
VENDEMMIA	La vendemmia 2023 è stata fortemente caratterizzata da una primavera molto piovosa e successivamente da un'estate calda. Tutto ciò ha richiesto un attento lavoro in vigna per contrastare i continui attacchi di malattie fungine. Le rese sono state basse, la qualità invece risulta alta grazie anche alle escursioni termiche di settembre – ottobre. Ciò infatti ha favorito una maturazione ottimale, vini con profili aromatici interessanti e con tannini maturi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso rubino.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Sentori di amarena, iris e sottili note di violetta.
SENSAZIONI GUSTATIVE	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.
ABBINAMENTI	Primi con sughi a base di carne, salumi stagionati, formaggi di fossa, secondi a base di carni bianche e rosse.