



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	2023
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	Die Weinlese 2023 war stark geprägt von einem sehr regenreichen Frühling und anschließend einem heißen Sommer. All dies erforderte sorgfältige Arbeit im Weinberg, um den ständigen Angriffen von Pilzkrankheiten entgegenzuwirken. Die Erträge waren gering, die Qualität hingegen hoch, auch dank der Temperaturschwankungen im September und Oktober. Dies begünstigte eine optimale Reifung, Weine mit interessanten Aromaprofil und reifen Tanninen.
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.