



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	2022
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	Il 2022 ha avuto un decorso regolare sia in inverno che in primavera; come da qualche anno a questa parte gli eventi piovosi sono stati scarsi e mai significativi. Le viti hanno resistito bene fino alla fine di luglio quando le piogge hanno ristabilito l'equilibrio idrico dei suoli. La produzione è stata al di sotto della media mentre la qualità ha superato nettamente le aspettative grazie a maturazioni graduali veicolate dalle escursioni termiche tra giorno e notte.
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.