

VIGNA TERRABIANCA



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
REGIONE/PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (Chianti Classico)
UVAGGIO	Sangiovese (100%) da singolo vigneto (Vigna Terrabianca), selezione clonale T19.
ALTITUDINE	378 m S.L.M.
ANNATA	2021
VINIFICAZIONE	In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 15-20 giorni.
AFFINAMENTO	20 mesi di affinamento in tonneau da 5 hl di rovere Francese, parte nuovi parte usati, seguito da 12 mesi di affinamento in bottiglia.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt
CONFEZIONE	In cassetta di legno da 6 bottiglie
VENDEMMIA	Il 2021 si è caratterizzato per un germogliamento in tempi canonici seguito da giornate particolarmente fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi che hanno causato danni da freddo nei fondivalle e sulle varietà più precoci. Primavera ed estate hanno avuto un decorso regolare senza particolari picchi di calore. Lo scarso carico produttivo ha permesso alle piante di affrontare senza criticità la mancanza di precipitazioni. La maturazione scalare delle uve ci ha regalato una vendemmia eccezionale con maturazioni tecnologiche e fenoliche degne delle grandi annate.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5 % vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso, rubino intenso
SENSAZIONI OLFATTIVE	Leggere note agrumate fanno da contorno a piacevoli sentori di marasca. Il bouquet è impreziosito da nuances di pepe nero, chiodi di garofano, menta piperita e liquirizia.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Il palato si esprime attraverso una trama tannica fitta ed elegante che conferisce al vino ampiezza e persistenza. La spina dorsale acida garantisce longevità ed equilibrio.



ARILLO IN TERRABIANCA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
LOC. SAN FEDELE A PATERNO 53017 RADDA IN CHIANTI (SIENA) TOSCANA ITALY
TEL. +39 0577/54029 INFO@ARILLOINTERRABIANCA.COM ARILLOINTERRABIANCA.COM