

# POGGIO CROCE



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE        | Chianti Classico Riserva DOCG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| REGIONE/PAESE        | Toscana / Italia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| TENUTA               | Terrabianca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ZONA PRODUZIONE      | Radda in Chianti (Chianti Classico)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| UVAGGIO              | Sangiovese (100%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ALTITUDINE           | 410 m. S.L.M.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ANNATA               | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| VINIFICAZIONE        | In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.<br>Macerazione post fermentativa sulle bucce per 10-15 giorni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| AFFINAMENTO          | 12 mesi di affinamento in botte grande di rovere europeo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| FORMATO BOTTIGLIA    | 0,750 Lt / 1,5 Lt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| CONFEZIONE           | Cartoni da 6 bottiglie (0,750 Lt.) e cartone bottiglia singola 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.<br>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  | 14,5% Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ASPETTO VISIVO       | Colore rosso, rubino brillante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| SENSAZIONI OLFATTIVE | Apre con note di violetta e frutti a bacca rossa che rimandano alla ciliegia e al ribes; aggiungono complessità i sentori terziari di tè nero, vaniglia e pepe bianco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| SENSAZIONI GUSTATIVE | In bocca si esprime con tannini levigati supportati da una vena acida che garantisce al vino freschezza e longevità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |