

TERRABIANCA



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
REGION / LAND	Toscana / Italien
HERKUNFT	Radda in Chianti (Chianti Classico)
TRAUBENSORTE	Sangiovese (100%) aus einem einzigen Weinberg (Vigna Terrabianca), klonale Selektion T19.
HÖHE	378 m ü. M.
VINTAGE	2019
VINIFIKATION /AUSBAU	Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Mazeration auf den Traubenschalen 15/20 Tage.
REIFUNG	20 Monate langer Ausbau in 5 hl Fässern aus französischer Eiche teilweise neu und teilweise gebraucht mit anschließender 12 Monaten Flaschenreifung.
INHALT	0,750 Lt.
VERPACKUNG	In Holzkisten mit 6 Flaschen.
WEINBAU /ERNTE	Das Jahr 2019 war geprägt von Frühlingsregen und ermöglichte Wasserreserven, die für einen heißen und niederschlagsarmen Sommer unerlässlich sind. Durch das etwas rauere und feuchtere Klima in der ersten Jahreshälfte, hat sich der Wachstumszyklus der Reben im Vergleich zu den letzten Jahren leicht verzögert. Auf einen heißen, aber gleichmäßigen Sommer mit einigen Spitzenwerte ohne Niederschläge, folgte ein September mit schönem Wetter und starken Temperaturschwankungen, die die phenolische Reifung der Trauben unterstützten.
ALKOHOLGEHALT	14% Vol.
FARBE	Brillantes Rubinrot
AROMA	Leichte Zitrusnoten werden durch angenehme Anklänge an Sauerkirsche ergänzt. Das Bouquet wird durch Nuancen von schwarzem Pfeffer, Nelken, Pfefferminze und Lakritze ergänzt.
CHARAKTER	Am Gaumen zeigt sich eine dichte und elegante Tanninstruktur, die dem Wein Weite und Persistenz verleiht. Das säuerliche Grundgerüst garantiert Langlebigkeit und Balance.
REZENSIONEN	93/100 pts. Tony Wood - tonywooditalianwine.com