

SACELLO



DENOMINAZIONE	Chianti Classico Annata DOCG
REGIONE / PAESE	Toscana / Italia
TENUTA	Terrabianca
ZONA PRODUZIONE	Radda in Chianti (Chianti Classico)
UVAGGIO	Sangiovese (100%)
ALTITUDINE	410 m S.L.M.
ANNATA	2021
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 vetrificate.
FORMATO BOTTIGLIA	0,375 Lt. / 0,750 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 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 fondovalle 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% Vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso rubino
SENSAZIONI OLFATTIVE	Sentori di amarena, iris e sottili note di violetta
SENSAZIONI DEGUSTATIVE	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.
RECENSIONI VINO	-