



PODERE TERRENO
ALLA VIA DELLA VOLPAIA

Chianti Classico 2020

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ANNATA 2020: Dopo una primavera abbastanza fresca è seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto) consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve grazie anche alle piogge di giugno e di settembre. Questi sono i presupposti per un'altra ottima annata di Chianti Classico, di grande struttura e di grande equilibrio.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

VITIGNI : Sangiovese 100%

RESA PER PIANTA: 1,5-2kg uva /pianta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Raccolta selettiva manuale, diraspatura a bacca intera, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e affinamento per 12 mesi in legno e successivamente per circa 3 mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2021

ALTITUDINE: 300 mt sul livello del mare

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato, archetto

TERROIR: località Terreno, Volpaia, Radda in Chianti, Siena, (Italia)

SUOLO: di medio impasto, franco argilloso con elevata presenza di scheletro che si differenzia a seconda dei diversi affioramenti della roccia madre in ciottoli di dimensione variabile e differente durezza colorazione (rossastro-violacea/giallo nocciola)

PROFILO SENSORIALE: rosso rubino intenso, al naso mostra buona intensità nelle note di frutta rossa tra cui ciliegia, amarena, una nota floreale di violetta, erbe officinali, bacche di ginepro. Al gusto ha una buona struttura, un corpo lineare e teso grazie alla freschezza e sapidità, le note di frutta e sottobosco ritornano sul finale con un tannino elegante e ben definito.

ABBINAMENTI: Grigliate e arrosti di carne rosse, bistecca alla fiorentina e formaggi di media stagionatura

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 16°-18°