

# CHIANTI CLASSICO PODERRE TERRENO RISERVA 2020



**ANDAMENTO 2020:** L'annata 2020 è stata senza eccessi - con mesi estivi caldi ma non eccessivamente e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. La primavera si è presentata abbastanza fresca, prima dell'arrivo del forte caldo estivo, giugno ha vissuto la presenza di più occasioni di pioggia, che ha consentito alle piante di non andare in stress. Anche a settembre la pioggia ha dato il suo contributo, permettendo di arrivare alla raccolta il 14 di ottobre con uve di sangiovese sane ben mature..

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol

**VITIGNI:** Sangiovese 100% da vigna più vecchia dell'azienda (35 anni di età)

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

**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)

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Raccolta selettiva manuale, diraspatura a bacca intera, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e affinamento per 24 mesi in legno e successivamente per circa 3 mesi in bottiglia.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Aprile 2021

**PROFILO SENSORIALE:** rosso rubino intenso, al naso emergono sentori di frutta fresca e agrumi. Al gusto ha una buona struttura, un corpo lineare e teso grazie alla freschezza e sapidità, le note di frutta si mescolano con sentori di spaziatore che ritornano sul finale con un tannino elegante e ben definito.

**ABBINAMENTI:** grigliate e arrostiti di carne rosse ,bistecca alla fiorentina e formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURE DI SERVIZIO:**16°-18°.