

ARILLO IN TERRABIANCA



Sacello

CHIANTI CLASSICO ANNATA DOCG

UVAGGIO

Sangiovese (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Terrabianca, Radda in Chianti (Chianti Classico)

ALTITUDINE

410 metri s.l.m.

TERRENO

Medio impasto con elevata presenza di scheletro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

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 vetrificato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine