

ARILLO IN TERRABIANCA



Vigna Terrabianca

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

UVAGGIO

Sangiovese (100%) da singolo vigneto

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Terrabianca, Radda in Chianti (Chianti Classico)

ALTITUDINE

378 metri s.l.m.

TERRENO

Galestro, argilla e sasso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

In serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione post fermentativa sulle bucce per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO

20 mesi di affinamento in tonneaux da 5 hl di rovere Francese, parte nuovi parte usati, seguito da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine