



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



BELLO STENTO 2014

Denominazione di origine	Chianti Classico DOCG
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
Uvaggio	Sangiovese
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	750 g/m ²
Composizione terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
Contenuto alcolico	13.5% Vol
Acidità totale	6.2 g/l
Zucchero residuo	0.5 g/l
Temperatura di servizio	14–16°C
Buono da bersi	2016 fino 2018
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10-15 gg in fermentini inox da 150 hl; tre delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C.
Affinamento	12 mesi serbatoi inox
Note degustative	Rosso brillante inteso; profumo prorompente e vivace, fresco, con note di viola mammola e frutti a bacca nera; al palato buona acidità, fruttato, asciutto e armonico; vino di pregevole struttura per la buona tavola di tutti i giorni.
Accostamenti	Ottimo con la pastasciutta, volatili, carni rosse e bianche, grigliate.
Formati	75 cl
Recensioni	AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO

Il Chianti Classico d'annata della tenuta La Madonna porta la denominazione di uno degli appezzamenti più suggestivi del azienda, il Bello Stento, piccolo promontorio che domina buona parte della tenuta. Per questo vino giovane, fresco e molto gradevole si utilizzano le uve di buon contenuto zuccherino. Vinificato a temperatura controllata e affinato per sei mesi in botti di acciaio inossidabile, raggiunge la sua maturità già dopo un anno, a conferma del detto toscano che recita: «pan d'un dì e vin d'un anno». Al sapore risulta molto fresco, ricorda la mora, il ginepro e i frutti di sottobosco, confermando la caratteristica stoffa di gioventù e una notevole struttura. Un vino ameno per la buona tavola di ogni giorno.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA