



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## BELLO STENTO 2015

<b>Denominazione di origine</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	750 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5% vol
<b>Acidità totale</b>	5.5 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	14–16°C
<b>Buono da bersi</b>	2017 fino 2020
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 10-15 gg in fermentini inox da 150 hl; tre delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C.
<b>Affinamento</b>	12 mesi serbatoi inox
<b>Note degustative</b>	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.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo con la pastasciutta, volatili, carni rosse e bianche, grigliate.
<b>Formati</b>	75 cl
<b>Recensioni</b>	Vini Buoni d'Italia: <b>GOLDEN STAR</b>

Il Chianti Classico d'annata della tenuta La Madonna porta la denominazione di uno degli appezzamenti più suggestivi dell'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 701352 · Fax 0342 704673  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**