



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## FALCINAIA 2015

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Denominazione di origine</b> | Toscana IGT  |
| <b>Zona di produzione</b>       | Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve<br>Tenuta: La Madonnina  |
| <b>Uvaggio</b>                  | Cabernet Sauvignon   |
| <b>Sistema di allevamento</b>   | Cordone speronato  |
| <b>Resa</b>                     | 500 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>           | 5.6 g/l  |
| <b>Zucchero residuo</b>         | 0.5 g/l  |
| <b>Temperatura di servizio</b>  | 18°C   |
| <b>Longevità</b>                | 12/15 anni   |
| <b>Vinificazione</b>            | Macerazione sulle bucce per 19-21 gg in fermentini inox da 150 hl;<br>quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di<br>29°C.   |
| <b>Affinamento</b>              | 12 mesi in barrique nuove  |
| <b>Note degustative</b>         | Rosso rubino quasi impenetrabile; al naso di grande complessità, con<br>aromi di frutta a bacca nera, ribes, amarena, paprica, liquirizia e di<br>media tostatura. Al palato è netta la sensazione di potenza e virilità ben<br>sostenute da tannini dolci. Il finale lungo e fruttato conferma la<br>suntuosità e la piacevolezza di questo grande rosso. |
| <b>Accostamenti</b>             | Ottimo con la selvaggina, grigliate e con formaggi maturi e speziati.  |
| <b>Formati</b>                  | 75 cl / 150cl / 300 cl   |
| <b>Recensioni</b>               | Luca Maroni: <b>90/100</b>   |

Questo vino prende il nome dal ruscello «Falcina» che attraversa la tenuta La Madonnina il Falcinaia, nato inizialmente da un assemblaggio di tre vitigni, dalla vendemmia 2010 viene prodotto esclusivamente con le migliori partite di Cabernet Sauvignon. Questo vitigno di origini bordolesi ama il clima molto caldo e ha trovato ottimali condizioni di crescita nel vigneto «La Calabria», situato nella parte più bassa della tenuta La Madonnina. Dopo la raccolta in cassette e una fermentazione sulle bucce di tre settimane il Falcinaia viene accuratamente affinato per 18 mesi in botti di rovere nuove (Barrique). Questo grande vino si presenta con un colore rosso rubino denso e quasi impenetrabile. Il bouquet è di grande complessità, con aromi di frutta a bacca nera, ribes, amarena, paprica, liquirizia e di media tostatura. Al palato è netta la sensazione di potenza e virilità ben sostenute da tannini dolci. Il finale lungo e fruttato conferma la suntuosità e la piacevolezza di questo rosso da grandi occasioni.

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 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**