



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



FALCINAIA 2013

Denominazione di origine	Toscana IGT
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonnina
Uvaggio	Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
Contenuto alcolico	13.5% vol
Acidità totale	6.1 g/l
Zucchero residuo	0.5 g/l
Temperatura di servizio	18°C
Longevità	12/15 anni
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 19-21 gg in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	12 mesi in barrique nuove
Note degustative	Rosso rubino quasi impenetrabile; al naso 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 grande rosso.
Accostamenti	Ottimo con la selvaggina, grigliate e con formaggi maturi e speziati.
Formati	75 cl / 150cl / 300 cl
Recensioni	ACW Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO Veronelli: ★★ (punteggio massimo 3 Stelle)

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 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA