



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



IL MANDORLO 2015

Denominazione di origine	Toscana IGT
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
Uvaggio	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	650 g/m ²
Composizione terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
Contenuto alcolico	14% vol
Acidità totale	5.6 g/l
Zucchero residuo	0.6 g/l
Temperatura di servizio	17–18°C
Buono da bersi	2019 fino 2025
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 15-18 gg in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	In piccoli fusti di rovere
Note degustative	Rosso intenso con riflessi granati; profumo molto invitante con note di vaniglia e ribes; al palato pieno e profondo, con note di liquirizia, legno dolce e cassis. Tannini ben integrati e buona persistenza.
Accostamenti	Ottimo con carni rosse, arrosti, volatili e formaggi stagionati.
Formati	75 cl / 1200 cl
Recensioni	James Suckling: 92/100 AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO

La Toscana è la terra prediletta per le famiglie dei Sangiovese, ma alcune zone, quelle con temperature molto elevate, sono vocate anche per la produzione di grandi vini dal vitigno di origine francese, il Cabernet Sauvignon. Il matrimonio tra i vitigni consente l'impostazione di vini con grande complessità, dove le caratteristiche dei singoli vini si arricchiscono e si evidenziano vicendevolmente, elevandone il livello qualitativo. In questo modo sono nati negli anni 70 i così detti «Super tuscans». Il Mandorlo è un vino molto piacevole, di natura diretta, dalle connotazioni fruttate e vegetali al naso, con buona fragranza di equilibrio in bocca. Questo vino si affina per 12 mesi in barriques dalle quali assimila le caratteristiche tonalità di vaniglia e di cassis e li fonde armoniosamente con gli aromi primari del vitigno.

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