



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## IL MANDORLO 2015

<b>Denominazione di origine</b>	Toscana IGT
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
<b>Uvaggio</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	650 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
<b>Contenuto alcolico</b>	14% vol
<b>Acidità totale</b>	5.6 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.6 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	17–18°C
<b>Longevità</b>	9/11 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 15-18 gg in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C.
<b>Affinamento</b>	In piccoli fusti di rovere
<b>Note degustative</b>	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.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo con carni rosse, arrostiti, volatili e formaggi stagionati.
<b>Formati</b>	75 cl / 1200 cl
<b>Recensioni</b>	James Suckling: <b>92/100</b>  AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

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 51 06 · Fax 081 846 57 18

**FRATELLI TRIACCA**