



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## LA MADONNINA 2015

<b>Denominazione di origine</b>	Chianti Classico DOCG Riserva
<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>	650 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>	5.4 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	15–17°C
<b>Buono da bersi</b>	2019 fino 2023
<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>	Botti di rovere da 50 hl
<b>Note degustative</b>	Rosso intenso tendente al granato; profumo intenso e variegato, ben speziato con note di viola mammola, fichi freschi ed in parte di vaniglia e liquirizia; sapore ricco, pieno e poliedrico, con il passare degli anni acquisisce morbidezza ed eleganza.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo accompagnatore di arrosti, volatili, carni rosse e bianche.
<b>Formati</b>	37.5 cl / 50 cl / 75 cl
<b>Recensioni</b>	

Per l'ottenimento della Riserva La Madonna si effettua una prima selezione in vigna scegliendo le uve migliori dei terreni più vocati. In primavera, a vinificazione ultimata, si selezionano quindi le partite di vino che meglio si adattano ad un periodo di maturazione di due anni in botti di rovere. Dopo tre mesi di affinamento in bottiglia la Riserva Chianti Classico può essere immessa sul mercato. Un vino eccellente che racchiude in sé tutto il calore e la bellezza del paesaggio toscano. I profumi di spezie sono intensi e ben amalgamati agli aromi di frutta matura. Al sapore emerge il sentore di bacche nere e di prugna, che si sposa brillantemente con gli aromi ceduti dal legno. Un vino di grande eleganza ed equilibrio in tutte le sue componenti.

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**