



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## LA PALAIA 2014

<b>Denominazione di origine</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
<b>Uvaggio</b>	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	600 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>	17-18°C
<b>Buono da bersi</b>	2018 fino 2024
<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>	12 mesi in Barrique
<b>Note degustative</b>	Rosso granato scuro; profumo intenso, speziato, con note di ginepro, chiodo di garofano e legno dolce; al palato ricco, profondo, tannini maturi e morbidi, di lunga e differenziata persistenza. Gli aromi si confermano al palato e sono sostenuti da tannini nobili.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo accompagnatore di carni rosse dai forti sapori, grigliate, selvaggina.
<b>Formati</b>	75 cl / 150 cl
<b>Recensioni</b>	Veronelli: ★★ (Punteggio massimo 3 Stelle) AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

Questo superbo vino proviene dalla vigna «La Palaia», zona con particolare microclima in una posizione molto ben esposta. La bassa resa in vigna, la raccolta tardiva, la vinificazione ben accurata ed un affinamento in barrique per oltre 8 mesi concorrono alla produzione di un vino opulento, molto concentrato e di grande eleganza. Si tratta di un prodotto da citare tra i migliori Chianti Classico, quelli con un'impronta di modernità, esaltati da una leggera aggiunta di Cabernet Sauvignon e da un elegante tocco di legno nuovo. Di colore rosso granato intenso troviamo al naso nette sensazioni di garofano e ginepro con piacevoli tracce di legno dolce. Ampio e variegato nella sua complessità aromatica, buona acidità, differenziato e persistente nel finale.»

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 7046 73  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio -Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

**FRATELLI TRIACCA**