



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SPADINO 2014

Denominazione di origine	Maremma Toscana DOC
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Grosseto / Comune: Magliano Podere: Spadino
Uvaggio	Sangiovese
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Sabbioso, tufaceo-calcareo e argilloso.
Contenuto alcolico	13% Vol
Acidità totale	5.3 g/l
Zucchero residuo	0.5 g/l
Temperatura di servizio	15–17°C
Buono da bersi	2017 fino 2019
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10-15 gg in fermentini inox da 150 hl; tre delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C.
Affinamento	12 mesi in inox
Note degustative	Rubino limpido con sfumature violacee; al naso fine, elegante, piacevolmente vinoso, con gradevoli note di ribes e ciliegia; al palato secco, gustoso, di medio corpo, con il giusto tenore armonico e di buona persistenza.
Accostamenti	Ottimo accompagnatore di bruschetta, pasta, carni bianche, volatili e formaggi freschi.
Formati	75 cl
Recensioni	

Il Podere Spadino giace sulle dolci colline della Maremma toscana nel comune di Magliano in provincia di Grosseto. Acquistato nel 1999 comprendeva un vecchio casolare e 40 ettari di terreno coltivabile. Nel 2002 sono stati messi a dimora i primi 7 ettari con cloni selezionati di Sangiovese Toscano. Il terreno sabbioso, tufaceo-calcareo e argilloso, con la costante, leggera brezza proveniente dal vicino mare, creano un «terroir» ideale per la locale varietà di Sangiovese. Dopo una vinificazione tradizionale in rosso di 13 –15 giorni con frequenti follature giornaliere, il vino si affina per 6 mesi in botte di acciaio e 3 mesi in bottiglia. Lo Spadino si presenta al naso fine, elegante, piacevolmente vinoso, con gradevoli note di ribes e ciliegia.

In bocca secco, gustoso, di medio corpo, con il giusto tenore tannico, armonico e di buona persistenza.

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