



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## BELLO STENTO 2018

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Florenz / Gemeinde: Greve Weingut: La Madonna
<b>Rebsorten</b>	Sangiovese
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	750 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Stark lehmig, kalkhaltig
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5.7 g/l
<b>Restzucker</b>	1.3 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	14–16°C
<b>Haltbarkeit</b>	4/5 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	10- bis 15-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, drei Delestage bei kontrollierter Temperatur von 26°C.
<b>Ausbau</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Charakter</b>	Kräftiges Kirschrot; feine Nase mit Waldbeeren- und Wachholder-Anklängen, sowie Schwarztee-Aromen; dunkle Beeren im runden Ansatz, mittelgewichtig, leichte stützende Süsse mit ausgewogener Säure, feine Tannine, ausbalancierter Wein mit schönen Nuancen.
<b>Gastronomie</b>	Passt vorzüglich zu Teigwaren, Pizza, gebratenem Geflügel und Grilladen.
<b>Format</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	James Suckling: <b>92/100</b> Luca Maroni: <b>88/100</b>

Der jüngere, leichtere Chianti Classico aus dem Weingut La Madonna trägt die Bezeichnung Bello Stento. Es ist der Name eines schönen Landstriches im Herzen des Gutes. Der Bello Stento entsteht aus den zuerst erlesenen Trauben, welche den entsprechenden Zuckergehalt aufweisen, um einen mittelkräftigen Wein zu produzieren. Der Wein hat feine Noten von Waldbeeren und Steinfrüchten, eine schöne Frische, eine angenehme Frucht und er ist etwas weniger extrakt- und tanninreich als die Riserva. Dafür ist er schneller trinkreif und wird bereits nach einem Jahr abgefüllt. Er widerspiegelt die einheimische Volksweisheit «Pan d'un giorno, vin d'un anno» (Eintagebrot, Einjahreswein). Ein sehr gefälliger Wein für alle Tage, ohne alltäglich zu sein. Dank angenehmer Frische und reichlich Stoff.

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**