



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## FALCINAIA 2015

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Toscana IGT
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Florenz / Gemeinde: Greve Weingut: La Madonna
<b>Rebsorten</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	500 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Stark lehmig, kalkhaltig
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5.6 g/l
<b>Restzucker</b>	0.5 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Haltbarkeit</b>	12/15 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	19- bis 21-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, vier Delestage bei kontrollierter Temperatur vom 29°C.
<b>Ausbau</b>	12 Monate in neuen Barriques
<b>Charakter</b>	Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Johannisbeeren, grüner Paprika, Lakritze, Tabak und Leder; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, langes Finale. Wein mit grossem Potential und Charme.
<b>Gastronomie</b>	Hervorragend zu Wildgerichten, Grilladen, ausgereiftem Käse.
<b>Formate</b>	37.5 cl / 50 cl / 75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	Luca Maroni: <b>90/100</b>

«Falcinaia» ist der Name eines kleinen Baches, der sich durch das Weingut von La Madonna schlängelt. Der «Falcinaia», anfänglich aus einer Assemblage von drei Rebsorten produziert, wird ab Ernte 2010 ausschliesslich aus den besten Cabernet Sauvignon-Partien gekeltert. Diese, aus dem Bordelais stammende Rebe, liebt das heisse Klima. Im Weinberg «La Calabria», an der tiefsten Lage des Gutes La Madonna, hat sie optimale Wachstumsbedingungen gefunden. Nach der Handlese in Kisten und einer dreiwöchigen Gärung auf der Maische, reift der «Falcinaia» für 18 Monate in kleinen, neuen Eichenfässern (Barriques). Dieser grosse Wein hat eine dichte und undurchdringliche rubinrote Farbe. Das Bouquet ist komplex, mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, grüner Paprika, Leder, Lakritze und milder Röstung. Im Gaumen bringt der Wein ein starkes Kraftgefühl, unterstützt von süssem Tannin. Sein fruchtiges, auffallend langes Finale macht den «Falcinaia» zu einer Gaumenfreude, mit Grandezza und und unübertrefflichem Charme.

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**