



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



IL MANDORLO 2016

Ursprungsbezeichnung	Toscana IGT
Anbaugebiet	Region:Toscana / Provinz:Florenz / Gemeinden: Greve Weingut: La Madonnina
Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Erziehungssystem	Cordone speronato
Ertrag	650 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Stark lehmig, kalkhaltig
Alkoholgehalt	13.5% vol
Gesamtsäuregehalt	5.0 g/l
Restzucker	1.5 g/l
Ausschanktemperatur	17–18°C.
Haltbarkeit	9/11 Jahre
Weinbereitung	15- bis 18-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
Ausbau	In kleinen Eichenfässer
Charakter	Tiefes Rubin mit Granat-Reflexen; sehr einladende Nase mit Anklängen an Vanilleschoten und Korinthen; Weinbeeren, Lakritzen, Süssholz und saftige Johannisbeeren. Gut eingebaute Säure, mittleres Tannin, gute Struktur und sehr schöne Länge.
Gastronomie	Vorzüglich zu dunklem Fleisch, Braten, Geflügel und Hartkäse.
Formate	75 cl / 1200 cl
Auszeichnungen	Luca Maroni: 93/100

Hier wird der Beweis, wie gut sich der Sangiovese in der Toscana mit dem Cabernet abrunden lässt, quasi umgedreht. Während in einem Chianti wie dem La Palaia der Sangiovese dominiert, stellt im Il Mandorlo der Cabernet Sauvignon den Hauptanteil. Das ist übrigens bei vielen der sogenannten Super-Toscaner so. Der Il Mandorlo ist ein direkter Wein mit fruchtigen und pflanzlichen Duftstoffen sowie einem aromatischen und ausgewogenen Geschmack. Er reift in zwölf Monaten in einjährigen Barriques heran und nimmt dabei dezente Cassis- und Vanilletöne des Eichenholzes auf, die sich ideal mit den eigenen Aromen verbinden. Il Mandorlo ist ein Wein, der einem lange bleibt.

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