



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



LA MADONNINA 2016

Ursprungsbezeichnung	Chianti Classico DOCG Riserva
Anbaugebiet	Region: Toscana / Provinz: Florenz / Gemeinde: Greve Weingut: La Madonna
Rebsorten	Sangiovese,
Erziehungssystem	Cordone speronato
Ertrag	650 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Stark lehmig, kalkhaltig
Alkoholgehalt	13.5% vol
Gesamtsäuregehalt	5.5 g/l
Restzucker	1.6 g/l
Ausschanktemperatur	15–17°C
Haltbarkeit	8/10 Jahre
Weinbereitung	15- bis 18-tägige Maischengärung in Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
Ausbau	Eichenfässer von 50 hl
Charakter	Leuchtendes Granat; dezentes Holz, sehr differenziertes Bouquet aus Weichseln, Mandeln, frische Feigen; weicher, eingängiger Ansatz, gute Fülle, schöne Tannine. Ein sehr präziser, gradlinger Wein mit Noblesse.
Gastronomie	Vorzüglicher Begleiter zu Teigwaren, Geflügel, Braten, Grilladen und Käse.
Formate	37.5 cl / 50 cl / 75 cl
Auszeichnungen	AWC Vienna: GOLDMEDAILLE Luca Gardini: 95/100 Luca Maroni: 89/100

In diesem Chianti ist die Landschaft der Toscana in all ihrer Wärme und Schönheit eingefangen. Nach einer langen Maischengärung der reifsten Trauben aus den besten Lagen des Gutes wird der Jungwein je zur Hälfte in grösseren und kleineren Holzfässern ausgebaut. Erst nach weiteren zwölf Monaten im Stahltank und drei Monaten Flaschenlagerung kommt diese Riserva auf den Markt. Was bei dieser sorgfältigen Behandlung herauskommt, ist ein sehr eleganter, gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz herkommen. Die Riserva La Madonna ist ein wirklich charaktvoller, gradliniger Wein mit viel Noblesse.

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