



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

LA MADONNINA GRAN SELEZIONE 2016



| | |
|-----------------------------|--|
| Ursprungsbezeichnung | Chianti Classico DOCG |
| Anbaugebiet | Region: Toscana / Provinz: Florenz / Gemeinde: Greve Weingut: La Madonna |
| Rebsorte | Sangiovese |
| Erziehungssystem | Cordone speronato |
| Ertrag | 600 g/m ² |
| Bodenbeschaffenheit | Stark lehmig, kalkhaltig |
| Alkoholgehalt | 14% vol |
| Gesamtsäuregehalt | 5.4 g/l |
| Restzucker | 1.9 g/l |
| Ausschanktemperatur | 16-18°C |
| Haltbarkeit | 11/13 Jahre |
| Weinbereitung | 15- bis 18-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässer von 150 Hl. Tägliche Umwälzungen, 4 Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C. |
| Ausbau | Barrique und Eichenfässer von 50 hl |
| Charakter | Tiefgründiges Rubinrot; aromatische Komplexität mit Noten von Kirschen und Veilchen im Vordergrund; kompakt und von grosser Fülle, alle Komponenten in perfekter Balance, das Finale ist geschliffen und lang. |
| Gastronomie | Vorzüglich zu gefüllten Teigwaren, Bollito misto, Braten, Grillfleisch, Wild, ausgereiften Käse. |
| Format | 75 cl |
| Auszeichnungen | Luca Maroni: 91/100 |

«GRAN SELEZIONE» ist die neue Spitze der Denomination Chianti Classico, die bis heute lediglich aus den Typologien «Annata» und «Riserva» bestanden hat. «Gran Selezione» Weine dürfen ausschliesslich aus gutseigenen Trauben von den besten Lagen und unter strengeren Vorschriften gekeltert werden. Das macht den «Gran Selezione» so kostbar. Er setzt neue Massstäbe in der internationalen Weinszene.

Eine Mindestausbauzeit im Fass von 30 Monaten und eine obligatorische Flaschenreife von vier Monaten unterstreichen die verschiedenen Merkmale eines breiten und facettenreichen Gebietes, welches aber die unverwechselbare Handschrift des Sangiovese trägt.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA