



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## LA PALAIA 2016

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Florenz / Gemeinde: Greve Weingut: La Madonna
<b>Rebsorten</b>	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Stark lehmig, kalkhaltig
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5.4 g/l
<b>Restzucker</b>	1.5 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	17–18°C
<b>Haltbarkeit</b>	10/12 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	15- bis 18-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
<b>Ausbau</b>	12 Monate Barrique
<b>Charakter</b>	Dunkles Granat; sehr konzentrierter, dichter Duft mit Süssholz, Gewürznelken und Wachholder als Hauptkomponenten; geschmeidiger Ansatz, füllig, reife Säure, nachhaltig und differenziert im Abgang. Das Aroma bestätigt sich auf der Zunge und ist unterlegt von edlen Tanninen.
<b>Gastronomie</b>	Schmackhafte Teigwaren, kräftige Fleischgerichte, Wild und ausgereifter Käse.
<b>Formate</b>	75 cl / 150 cl
<b>Auszeichnungen</b>	AWC Vienna: <b>SILBERMEDAILLE</b> Luca Maroni: <b>88/100</b>

Ein grosser Wein aus der bestexponierten Einzellage La Palaia des Gutes La Madonna. Der Ertrag wird bewusst niedrig gehalten, das streng selektionierte Traubengut am Stock leicht angetrocknet. Der Wein wird während acht Monaten in teils neuen, teils einjährigen Barriques ausgebaut. Was dabei herauskommt, ist ein opulenter, hoch konzentrierter Wein von grosser Eleganz. Man muss ihn zu den führenden Chiantis moderner Prägung zählen, denen ein gewisser Cabernet-Anteil und auch das neue Holz sehr gut bekommen. Hier sind die Bewertungsnotizen eines Fachjournalisten: «Dichtes Granatrot. In der Nase leichte Anflüge von Süssholz, Nelken und Wachholder. Füllig und nachhaltig im Süsskomplex, gutes Säurespiel, differenziert im Abgang, gute Länge.»

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**