



Riserva La Madonna 2018

Der Riserva La Madonna aus ausgewählten Trauben der Weinberge unseres „Weinguts La Madonna“ ist unser ausgewogener, eleganter Rotwein, der das Klima und die Aromen des Chianti perfekt wiedergeben.

– WEINMARKE

La Madonna

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

Region: Toskana
Provinz: Florenz
Gemeinde: Greve
Weingut: La Madonna

– TRAUBE

Sangiovese

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Chianti Classico DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

– ERTRAG

650g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon

– VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– REIFUNG

In Eichenfässern von 50 hl für 24 Monate

– ALKOHOLGEHALT

14,5% Vol.

– GESAMTSÄURE

5,7g/l

– RESTZUCKER

0,7g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

8/10 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives, ins Granatrot tendierendes Rot; intensives und vielfältiges Aroma, gut würzig mit Noten von Veilchen, frischen Feigen und teilweise Vanille und Lakritze; reichhaltiger, voller und facettenreicher Geschmack, der mit der Zeit an Geschmeidigkeit und Eleganz gewinnt

– FARBE

Intensives Rot mit Tendenz zu Granatrot

– PASSEND ZU

Ideal für Braten, Wild, Federwild und Käse

– SERVIERTEMPERATUR

15–17°C

– FORMAT

37,5cl, 50cl, 75cl

Prämien und Auszeichnungen

– AWC VIENNA Goldmedaille 

– VERONELLI  Drei Sterne

– LUCA MARONI  90
90/100 Punkte

– EXPOVINA WINTERTROPHY ZÜRICH  Silbermedaille

– LA SÉLECTION  Silbermedaille