Falcinaia 2016

Aus ausgewählten Trauben von den besten Weinbergen des Cabernet Sauvignon des „Weinguts La Madonnina“ entsteht der prächtige und unerreichbare Rotwein der Spitzenklasse Falcinaia.

— **WEINMARKE**
La Madonnina

— **TYP**
Rotwein

— **ANBAUGEBIET**
Region: Toskana
Provinz: Florenz
Gemeinde: Greve
Weingut: La Madonnina

— **TRAUBE**
Cabernet Sauvignon

— **BEZEICHNUNG**
Toscana IGT

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**
Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

— **ERTRAG**
500g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**
Maischegärung auf den Beerenschalen für 19-21 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**
In neuen Barriques für 12 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**
13% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
6,0g/l

— **RESTZUCKER**
2,4g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**
12/15 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**
Sehr tiefes Rubinrot; in der Nase sehr komplex, mit Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, Johannisbeeren, Schwarzkirsche, Paprika, Lakritze und mittlerem Röstaroma. Am Gaumen ist ein deutliches Gefühl von Kraft und Wildheit zu spüren, das von süßen Tanninen unterstützt wird. Der lange, fruchtige Abgang bestätigt die Üppigkeit und Annehmlichkeit dieses großen Rotweines

— **FARBE**
Tiefes Rubinrot

— **PASSEND ZU**
Ideal zu Gegrilltem, Geflügel, Wild, reife und würzige Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**
18°C

— **FORMAT**
75cl, 150cl, 300cl

Prämien und Auszeichnungen

— **VERONELLI**
Drei Sterne

— **LUCA MARONI**
90/100 Punkte **92**

— **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**
Silbermedaille

TRIACCA
DALLA MIA VIGNA