



La Madonnina Gran Selezione 2017

Der La Madonnina Gran Selezione wird aus Trauben hergestellt, die in Weinbergen angebaut und ausgewählt werden, die die unverwechselbare Charakteristik des Sangiovese tragen. Er ist unser Spitzenrotwein für die Ursprungsbezeichnung Chianti Classico und eine perfekte önologische Abbildung des Chianti-Terroirs, das ihn umgibt.

– WEINMARKE

La Madonnina

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

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

– TRAUBE

Sangiovese

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Chianti Classico DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

– ERTRAG

600g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon

– VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 10–18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– REIFUNG

In Eichenfässern von 50 hl

– ALKOHOLGEHALT

14% Vol.

– GESAMTSÄURE

5,2g/l

– RESTZUCKER

1,9g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

9/11 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives Rubinrot; aromatische Komplexität mit Noten von Kirsche, Veilchen, Vanille und Holz; kompakt und vollmundig, großzügig mit weichen, süßen Tanninen in perfekter Harmonie mit allen anderen Komponenten; der Abgang ist angenehm lang

– FARBE

Intensives Rubinrot

– PASSEND ZU

Ideal zu Pasta, gemischtem gekochtem Fleisch, Braten, Pilze, Gegrilltem und Wild

– SERVIERTEMPERATUR

16–18°C

– FORMAT

75cl

Prämien und Auszeichnungen

– JAMES SUCKLING 94
94 Punkte

– AWC VIENNA Goldmedaille „Best of Sangiovese“

– FALSTAFF 91
91/100 Punkte

– LUCA MARONI 90
90/100 Punkte