



La Palia 2016

La Palia ist ein eleganter und kräftiger Rotwein, der aus ausgewählten Trauben der gleichnamigen Weinberge gewonnen wird. Er wird durch die zusätzliche Nuance des Cabernet Sauvignon aufgewertet und reiht sich damit in die Reihe der „Super Tuscans“ ein.

– **WEINMARKE**

La Madonna

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

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

– **TRAUBE**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Chianti Classico DOCG

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

– **ERTRAG**

600g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

– **VINIFIKATION**

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

– **REIFUNG**

In Eichenfässern (Barrique) für 12 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13.5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,1g/l

– **RESTZUCKER**

1,8g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

10/12 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Dunkles Granatrot; intensives, würziges Aroma mit Noten von Wacholder, Nelke und Süßholz; am Gaumen reichhaltig und tief, reife und weiche Tannine, langer und differenzierter Abgang. Die Aromen werden am Gaumen bestätigt und von edlen Tanninen unterstützt

– **PASSEND ZU**

Ideal zu rotem Fleisch, Geflügel und Wild

– **SERVIERTEMPERATUR**

17–18°C

– **FORMAT**

75cl, 150cl

Prämien und Auszeichnungen

– **AWC VIENNA**

Silbermedaille



– **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**

Silbermedaille

