

## Falcinaia 2016

Nato dalle uve selezionate dai migliori vigneti di Cabernet Sauvignon della “Tenuta La Madonnina”, Falcinaia è il rosso regale e impenetrabile di alta gamma.

— **MARCHIO**

La Madonnina

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana  
Provincia: Firenze  
Comune: Greve  
Tenuta: La Madonnina

— **UVAGGIO**

Cabernet Sauvignon

— **DENOMINAZIONE**

Toscana IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

— **RESA**

500g/m<sup>2</sup>

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 19-21 giorni in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in barrique nuove per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,0g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

2,4g/l

— **LONGEVITÀ**

12/15 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino quasi impenetrabile; al naso di grande complessità, con aromi di frutta a bacca nera, ribes, amarena, paprica, liquirizia e di media tostatura. Al palato è netta la sensazione di potenza e virilità ben sostenute da tannini dolci. Il finale lungo e fruttato conferma la sontuosità e la piacevolezza di questo grande rosso

— **COLORE**

Rosso rubino denso

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di grigliate, selvaggina, formaggi maturi e speziati

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

— **FORMATO**

75cl, 150cl, 300cl

### Premi e riconoscimenti

— **VERONELLI**   
Tre Stelle

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

— **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**   
Medaglia d'Argento

