



Riserva La Madonnina 2018

Nato dalle uve selezionate dei vigneti della nostra “Tenuta La Madonnina”, il Riserva La Madonnina è il nostro rosso equilibrato, ricco di eleganza e perfetta figurazione del clima e dei sapori chiantigiani.

— **MARCHIO**

La Madonnina

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

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

— **UVAGGIO**

Sangiovese

— **DENOMINAZIONE**

Chianti Classico DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

— **RESA**

650g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti di rovere da 50hl per 24 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

14.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,7g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,7g/l

— **LONGEVITÀ**

8/10 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso intenso tendente al granato; profumo intenso e variegato, ben speziato con note di viola mammola, fichi freschi ed in parte di vaniglia e liquirizia; sapore ricco, pieno e poliedrico, con il passare degli anni acquisisce morbidezza ed eleganza

— **COLORE**

Rosso intenso con propensione al granato

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di arrosti, pollame e formaggi

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

15-17°C

— **FORMATO**

37,5cl, 50cl, 75cl

Premi e riconoscimenti

— **AWC VIENNA**

Medaglia d’Oro



— **VERONELLI**

Tre Stelle



— **LUCA MARONI**

90/100 punti

90

— **EXPOVINA WINTERTROPHY ZÜRICH**

Medaglia d’Argento



— **LA SÉLECTION**

Medaglia d’Argento

