



La Madonnina Gran Selezione 2017

Nato dalle uve coltivate e selezionate dai vigneti capaci di donare l'inconfondibile firma del Sangiovese, La Madonnina Gran Selezione è il nostro rosso vertice per la denominazione Chianti Classico, perfetta figurazione enologica del terroir chiantigiano che lo custodisce.

— 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

600g/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

— VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 10-18 giorni in fermentini inox da 150 hl; quattro delestaggi; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C

— AFFINAMENTO

Ottenuto in botti di rovere da 50hl

— GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,2g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

1,9g/l

— LONGEVITÀ

9/11 anni

— NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso; complessità aromatica con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e boisè; compatto e di grande pienezza, generoso con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con tutte le altre componenti; il finale è piacevolmente lungo

— COLORE

Rosso rubino intenso

— ABBINAMENTI

Compagno ideale di pasta, bollito misto, arrosti, funghi, grigliate e selvaggina

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

— FORMATO

75cl

Premi e riconoscimenti

— JAMES SUCKLING

94 punti

94

— AWC VIENNA

Medaglia d'Oro
"Best of Sangiovese"



— FALSTAFF

91/100 punti

91

— LUCA MARONI

90/100 punti

90