Bello Stento 2023

Nato dalle uve zuccherine dei vigneti situati sul promontorio del Bello Stento, il nostro rosso giovane e vigoroso è l’accogliente per eccellenza.

— **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**
750g/m^2

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Cordone speronato

— **VINIFICAZIONE**
Macerazione sulle bucce per 10-15 giorni in fermentini inox da 150 hl; tre delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C

— **AFFINAMENTO**
Ottenuto in serbatoi inox per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**
13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**
5,8g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**
<0,5g/l

— **LONGEVITÀ**
4/5 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**
Rosso brillante intenso; profumo prorompente e vivace, fresco, con note di viola mammola e frutti a bacca nera; al palato buona acidità, fruttato, asciutto e armonico; vino di pregevole struttura per la buona tavola di tutti i giorni

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

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
14–16°C

— **FORMATO**
75cl

TRIACCA