Riserva La Madonnina 2022

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/m^2

— 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
13,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE
5,6g/l

— ZUCCHERO RESIDUO
<0,5g/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

— ABBINAMENTI
Compagno ideale di arrosti, pollame e formaggi

— TEMPERATURA DI SERVIZIO
15–17°C

— FORMATO
37,5cl, 50cl, 75cl

TRIACCA