



## Riserva La Madonnina 2018

Der Riserva La Madonnina aus ausgewählten Trauben der Weinberge unseres „Weinguts La Madonnina“ ist unser ausgewogener, eleganter Rotwein, der das Klima und die Aromen des Chianti perfekt wiedergeben.

### – WEINMARKE

La Madonnina

### – TYP

Rotwein

### – ANBAUGEBIET

Region: Toskana  
Provinz: Florenz  
Gemeinde: Greve  
Weingut: La Madonnina

### – TRAUBE

Sangiovese

### – URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Chianti Classico DOCG

### – ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

### – ERTRAG

650g/m<sup>2</sup>

### – ERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon

### – VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

### – REIFUNG

In Eichenfässern von 50 hl für 24 Monate

### – ALKOHOLGEHALT

14,5% Vol.

### – GESAMTSÄURE

5,7g/l

### – RESTZUCKER

0,7g/l

### – LAGERFÄHIGKEIT

8/10 Jahre

### – ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives, ins Granatrot tendierendes Rot; intensives und vielfältiges Aroma, gut würzig mit Noten von Veilchen, frischen Feigen und teilweise Vanille und Lakritze; reichhaltiger, voller und facettenreicher Geschmack, der mit der Zeit an Geschmeidigkeit und Eleganz gewinnt

### – FARBE

Intensives Rot mit Tendenz zu Granatrot

### – PASSEND ZU

Ideal für Braten, Wild, Federwild und Käse

### – SERVIERTEMPERATUR

15–17°C

### – FORMAT

37,5cl, 50cl, 75cl

## Prämien und Auszeichnungen

– AWC VIENNA Goldmedaille 

– VERONELLI  Drei Sterne

– LUCA MARONI 90/100 Punkte 

– EXPOVINA WINTERTROPHY ZÜRICH  Silbermedaille

– LA SÉLECTION  Silbermedaille