Gran Selezione 2019

Der La Madonnina Gran Selezione wird aus Trauben hergestellt, die in Weinbergen angebaut und ausgewählt werden, die die unverwechselbare Charakteristik des Sangiovese tragen. Er ist unser Spitzenrotwein für die Ursprungsbezeichnung Chianti Classico und eine perfekte önologische Abbildung des Chianti-Terroirs, das ihn umgibt.

— **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**
600g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**
Maischegärung auf den Beerenschalen für 10-18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **AUSBAU**
In Eichenfässern von 50 hl

— **ALKOHOLGEHALT**
13,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
5,5g/l

— **RESTZUCKER**
1,7g/l

— **HALTBARKEIT**
10/12 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**
Intensives Rubinrot; aromatische Komplexität mit Noten von Kirsche, Veilchen, Vanille und Holz; kompakt und vollmundig, großzügig mit weichen, süßen Tanninen in perfekter Harmonie mit allen anderen Komponenten; der Abgang ist angenehm lang

— **PASSEND ZU**
Ideal zu Pasta, gemischtem gekochtem Fleisch, Braten, Pilze, Gegrilltem und Wild

— **SERVIERTEMPERATUR**
16–18°C

— **FORMAT**
75cl

Prämien und Auszeichnungen

— **JAMES SUCKLING** **92**
92 punkte

— **LUCA MARONI** **94**
94 punkte

— **WINES CRITIC** **94**
94 punkte

— **VINUM** **93**
93 punkte

— **AWC VIENNA**
Goldmedaille

TRIACCA