



Bello Stento 2019

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/m²

— **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**

5,1g/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

— **COLORE**

Rosso brillante intenso

— **ABBINAMENTI**

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

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14-16°C

— **FORMATO**

75cl, fiasco da 100cl

Premi e riconoscimenti

— **VERONELLI** ★★
Due Stelle

— **LUCA MARONI** 90
90/100 punti

— **JAMES SUCKLING** 90
90 punti