



## Riserva La Madonnina 2018

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<sup>2</sup>

### — 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

14.5% vol

### — ACIDITÀ TOTALE

5,7g/l

### — ZUCCHERO RESIDUO

0,7g/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

### — COLORE

Rosso intenso con propensione al granato

### — ABBINAMENTI

Compagno ideale di arrosti, pollame e formaggi

### — TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-17°C

### — FORMATO

37,5cl, 50cl, 75cl

## Premi e riconoscimenti

### — AWC VIENNA

Medaglia d'Oro



### — VERONELLI

Tre Stelle



### — LUCA MARONI

90/100 punti

90

### — EXPOVINA WINTERTROPHY ZÜRICH

Medaglia d'Argento



### — LA SÉLECTION

Medaglia d'Argento

