



## Il Mandorlo 2018

Nato da uve che vedono il connubio o matrimonio dei vitigni di gran selezione, Il Mandorlo è il nostro rosso armonioso e piacevole, annoverato tra i “Super Tuscans”.

— **MARCHIO**

La Madonnina

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana

Provincia: Firenze

Comune: Greve

Tenuta: La Madonnina

— **UVAGGIO**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

— **DENOMINAZIONE**

Toscana IGT

— **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 piccoli fusti di rovere per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,5g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,5g/l

— **LONGEVITÀ**

8/10 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso intenso con riflessi granati; profumo molto invitante con note di vaniglia e ribes; al palato pieno e profondo, con note di liquirizia, legno dolce e cassis. Tannini ben integrati e buona persistenza

— **COLORE**

Rosso intenso con riflessi granati

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di grigliate, volatili, selvaggina, formaggi e pasta dura

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17-18°C

— **FORMATO**

75cl, 1200cl