



La Palaia 2016

Nato dalle uve selezionate dei vigneti situati nella zona omonima, La Palaia è il nostro rosso elegante e concentrato esaltato dalla sfumatura aggiunta di Cabernet Sauvignon che lo distingue e lo consacra nella linea dei “Super Tuscans”.

— **MARCHIO**

La Madonna

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana
Provincia: Firenze
Comune: Greve
Tenuta: La Madonna

— **UVAGGIO**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

— **DENOMINAZIONE**

Chianti Classico DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

— **RESA**

600g/m²

— **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 (barrique) per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,1g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,8g/l

— **LONGEVITÀ**

10/12 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso granato scuro; profumo intenso, speziato, con note di ginepro, chiodo di garofano e legno dolce; al palato ricco, profondo, tannini maturi e morbidi, di lunga e differenziata persistenza. Gli aromi si confermano al palato e sono sostenuti da tannini nobili

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di carni rosse, volatili e selvaggina

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17-18°C

— **FORMATO**

75cl, 150cl

Premi e riconoscimenti

— **AWC VIENNA**

Medaglia d'Argento



— **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**

Medaglia d'Argento

