



## La Madonnina Gran Selezione 2018

Nato dalle uve coltivate e selezionate dai vigneti capaci di donare l'inconfondibile firma del Sangiovese, La Madonnina Gran Selezione è il nostro rosso vertice per la denominazione Chianti Classico, perfetta figurazione enologica del terroir chiantigiano che lo custodisce.

— **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**

600g/m<sup>2</sup>

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 10-18 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

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,5g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,5g/l

— **LONGEVITÀ**

11/12 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino intenso; complessità aromatica con sentori di ciliegia, viola mammola, vaniglia e boisè; compatto e di grande pienezza, generoso con tannini morbidi e dolci in perfetta armonia con tutte le altre componenti; il finale è piacevolmente lungo

— **ABBINAMENTI**

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

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

— **FORMATO**

75cl

### Premi e riconoscimenti

— **LUCA MARONI** **94**  
94/100 punti

— **AWC VIENNA**   
Medaglia d'Argento

— **VINUM** **17**  
17/20 punti

— **VERONELLI**   
Tre Stelle Rosse