



Bello Stento 2022

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 dellestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 26°C

— AFFINAMENTO

Ottenuto in serbatoi inox per 12 mesi

— GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,8g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

0,6g/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

— ABBINAMENTI

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

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

— FORMATO

75cl

Premi e riconoscimenti

— JAMES SUCKLING **92**
92 punti

— MUNDUS VINI 
Medaglia d'Oro

