



Riserva La Madonnina 2021

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/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

— VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 15-18 giorni in fermentini inox da 150 hl; quattro dellestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29°C

— AFFINAMENTO

Ottenuto in botti di rovere da 50hl per 24 mesi

— GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,8g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

<0,5g/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

— ABBINAMENTI

Compagno ideale di arrosti, pollame e formaggi

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-17°C

— FORMATO

37,5cl, 50cl, 75cl

