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/m^2

— **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 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

Premi e riconoscimenti

— **MUNDUS VINI**
Medaglia d’Argento

TRIACCA