



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



LA MADONNINA 2013

Denominazione di origine	Chianti Classico DOCG Riserva
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Firenze / Comune: Greve Tenuta: La Madonna
Uvaggio	Sangiovese
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	650 g/m ²
Composizione terreno	Molto argilloso e con alto contenuto di calcio.
Contenuto alcolico	13.5% Vol
Acidità totale	5.4 g/l
Zucchero residuo	1.9 g/l
Temperatura di servizio	15–17°C
Buono da bersi	2016 fino 2020
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 15-18 gg in fermentini inox da 150 hl; quattro delestage; rimontaggi quotidiani a temperatura controllata di 29 C°.
Affinamento	Botti di rovere da 50 hl
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.
Accostamenti	Ottimo accompagnatore di arrostiti, volatili, carni rosse e bianche.
Formati	37.5 cl / 50 cl / 75 cl
Recensioni	Expovina: MEDAGLIA D'ARGENTO AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO James Suckling: 93/100 Concorus International de Lyon: MEDAGLIA D'ORO Concours Mondial de Bruxelles: MEDAGLIA D'ARGENTO

Per l'ottenimento della Riserva La Madonna si effettua una prima selezione in vigna scegliendo le uve migliori dei terreni più vocati. In primavera, a vinificazione ultimata, si selezionano quindi le partite di vino che meglio si adattano ad un periodo di maturazione di due anni in botti di rovere.

Dopo tre mesi di affinamento in bottiglia la Riserva Chianti Classico può essere immessa sul mercato. Un vino eccellente che racchiude in sé tutto il calore e la bellezza del paesaggio toscano. I profumi di spezie sono intensi e ben amalgamati agli aromi di frutta matura. Al sapore emerge il sentore di bacche nere e di prugna, che si sposa brillantemente con gli aromi ceduti dal legno. Un vino di grande eleganza ed equilibrio in tutte le sue componenti.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA