



LA MADONNINA



LA MADONNINA

—  2017  —

TOSCANA ROSSO IGT

DATI TECNICI

- Uvaggio: Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
- Zona di produzione: Bolgheri
- Superficie vigneto: 4 ha
- Tipologia terreno: argilloso-sabbioso, leggera presenza di scheletro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Densità dei ceppi: 10.000 per ha
- Produzione per ettaro: 60 Q.li
- Resa uva in vino: 58 %
- Età media delle viti: 16 anni
- Epoca della vendemmia: dalla seconda settimana di Settembre alla prima di Ottobre
- Vinificazione: macerazione sulle bucce per 14 giorni
- Fermentazione alcolica: in acciaio inox
- Fermentazione malolattica: svolta interamente in barrique
- Invecchiamento: per 16 mesi in barrique nuove di rovere francese
- Alcol svolto: 14,50% vol
- Acidità totale: 5,62 g/l
- Estratto secco: 34.5 g/l
- pH: 3,60

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un rosso rubino intenso, al naso si presenta complesso e caldo. Al gusto è deciso e persistente, con tannini ben levigati ed un finale avvolgente.