

<http://www.triacca.com/>



## RISERVA LA MADONNINA, 2008

Per l'ottenimento della Riserva La Madonna si effettua una prima selezione in vigna scegliendo le uve più mature della Fattoria. 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 quindi 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 rosse 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.

Denominazione di origine:	Chianti Classico DOCG
Vitigni:	Sangiovese
Conservazione:	8–10 anni
Unità:	37.5 cl 50 cl 75 cl
Accostamenti:	pollame, arrostiti, formaggi

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.  
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*