



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

“MADONNINO DELLA PIEVE” DOCG 2012

IN VIGNA

Madonnino della Pieve, Chianti Classico Gran Selezione, nasce da uve Sangiovese in purezza, coltivate nel vigneto chiamato Madonnino che si estende di fronte alla Pieve di Santa Maria Novella in Castelveccchi. Questa vigna, tra le più antiche del Chianti, offre grappoli eccezionali che, sapientemente gestiti producono, anche grazie a più passaggi vendemmiali (qualora l'annato lo richieda), la complessità straordinaria di un vino indimenticabile. Madonnino della Pieve è prodotto solo nelle annate migliori.

IN CANTINA

Le uve sono raccolte a mano a perfetta maturazione e la macerazione si protrae per 40 giorni. Il Madonnino della Pieve è affinato per 42 mesi, di cui 24 legno, ben oltre i 30 mesi previsti dalla legislazione vinicola vigente. Affina poi per altri 10 mesi in bottiglia.

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso profondo, con preziose sfumature granata.
Il profumo è complesso, con note fruttate che evolvono in un interessante bouquet di spezie, dalla vaniglia al pepe.
Un vino espressivo, di ampia struttura, complesso ed intrigante, dimostra un fantastico equilibrio, con un finale lungo e appagante.

PLUS

Massima espressione del concetto di Chianti secondo la filosofia di Castelveccchi. Eleganza, carattere e tutte le potenzialità del Sangiovese in un unico calice. Punteggi internazionali più alti nella sua categoria.

ABBINAMENTI

Meraviglioso per accompagnare piatti di carni rosse brasate o cotte alla brace e cacciagione o da meditazione.

Degustare 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Oro 90+
nella guida Gilbert & Gaillard



2 Bicchieri nella guida
“Vini d'Italia” del
Gambero Rosso



Premio TOP Hunderd
i 100 Migliori Vini d'Italia del Golosario
di Paolo Massobrio e Marco Gatti



91 punti su WINE
ENTHUSIAST Buying Guide

TASTED 100% BLIND



91 punti by Markus del Monego
e Andreas Larsson



Tre stelle (TOP)
I Vini di Veronelli

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 70 mg/l (-53% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Acidità: 6,9
- PH: 3,40
- Nome Vigneto: Madonnino
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelveccchi
- Sesto d'impianto: 3 m x 1,2 m
- Anno d'impianto: 1950
- Ettari: 3
- Densità: 2 700
- Resa: 40 q/ha
- Bottiglie Prodotte annue: 7 000