

# Chianti Classico Gran Selezione

“Madonnino della Pieve” 2018 DOCG



## In vigna

Madonnino della Pieve, nasce da uve Sangiovese in purezza coltivate in un unico vigneto chiamato Madonnino, che si estende di fronte alla Pieve di Santa Maria Novella. L'annata 2018 nel territorio del Chianti Classico ha avuto un andamento climatico discontinuo con mutevoli situazioni meteorologiche che si sono alternate durante tutto il periodo che interessa il ciclo vegetativo del vigneto. Dopo un inverno abbastanza freddo, durante il quale si sono registrate delle nevicate e delle giornate con temperature molto rigide, si è registrata una primavera all'insegna della variabilità con piogge che hanno aumentato l'umidità. L'andamento delle temperature si è regolarizzato nel mese di settembre, con giornate soleggiate, calde, e una buona escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito il completamento del processo di maturazione delle uve. Nel 2018 a Castelvechi l'uva del Madonnino della Pieve è stata raccolta intorno al 15-16 di ottobre.

## In cantina

Le uve sono raccolte a mano, con una vendemmia parcellizzata. Le diverse porzioni vengono vinificate separatamente per esaltare al massimo le potenzialità di ognuna. Il Madonnino della Pieve affina per 42 mesi, di cui 24 in barrique di rovere francese giovane. L'evoluzione prosegue per altri 6 mesi in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale. La produzione 2018 presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche ideali per un invecchiamento di medio-lungo periodo.

## In degustazione

Colore rosso profondo, con preziose sfumature rosso granato. 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

Vigna del Madonnino è tra le più antiche di Castelvechi e già presente nel primo catasto del Chianti Classico, offre grappoli eccezionali che, anche grazie ad una gestione con più passaggi vendemmiali, producono la complessità straordinaria di un vino indimenticabile, elegante e di carattere.

## Abbinamenti

Meraviglioso per accompagnare piatti di carni rosse brasate o cotte alla brace e cacciagione. Da provare in abbinamento alla ricetta della tradizione toscana, il peposo all'Impruneta.

Degustare 18 °C



James Suckling  
95 punti



Wine Enthusiast  
94 punti



Luca Maroni  
94 punti

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% Vol.
- Contenuto in solfiti: 70 mg/l
- Zuccheri: 0,5 g/l
- Acidità: 6,9
- PH: 3,40
- Nome Vigneto: Madonnino
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelvechi
- Sesto d'impianto: 3 m x 1,2 m
- Anno d'impianto: 1970
- Ettari: 3
- Densità: 3.500