

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

“MADONNINO DELLA PIEVE” 2015 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. Questa vigna, tra le più antiche di Castelvecchi 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.

L'annata 2015 è stata caratterizzata da fasi fenologiche perfette e da un'attività delle piante molto bilanciata, questo ha permesso di raggiungere un altissimo livello qualitativo.

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, la macerazione si protrae per 40 giorni. Il Madonnino della Pieve affina per 42 mesi, di cui 24 barrique di rovere francese di primo passaggio. L'evoluzione prosegue per altri 10 mesi in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

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 Classico secondo la filosofia di Castelvecchi. Eleganza, carattere e tutte le potenzialità del Sangiovese in un unico calice.

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



PREMI E RICONOSCIMENTI



92 punti
guida Gilbert & Gaillard



Medaglia d'Argento
Decanter



Medaglia d'argento
Rodero Uncorked, Texas



92 punti
James Suckling



4 grappoli
guida Bibenda

falstaff

92 punti
Falstaff Wine Trophy

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% 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. Castelvecchi
- Sesto d'impianto: 3 m x 1,2 m
- Anno d'impianto: 1970
- Ettari: 3
- Densità: 3.500
- Resa: 40 q/Ha