

# CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

## “MADONNINO DELLA PIEVE” 2016 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 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.

L'anno 2016 è stato caratterizzato da caldo costante, senza picchi eccessivi, che ha aiutato la maturazione delle uve. L'estate ottima e l'accentuata escursione termica notturna hanno contribuito ad un clima ideale per la produzione di vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità.

### 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 in barrique di rovere francese giovane più 18 in botte grande. 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 Castelvechi. 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



95 punti  
guida Gilbert & Gaillard



91 punti  
Wine & Spirits Magazine

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% Alc. Vol.
- Zuccheri < 0,5 gr/l
- 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