



CHIANTI CLASSICO

MADONNINO

GRAN SELEZIONE



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0060 – Prix Reg: \$99

Prix CDV **\$97**

Rouge Toscana

Madonnino Della Pieve Chianti Classico Gran Sélezione est né de raisins Sangiovese, cultivés à Madonnino, qui s'étend à travers l'église de Santa Maria Novella à Castelvecchi.

Ce cru historique, parmi les plus anciens en Toscane et reconnu même dans les anciens cadastres du Chianti Classico, offre des grappes exceptionnelles qui, judicieusement gérées, produisent une extraordinaire complexité; en bref: un vin inoubliable. Ce vin est caractérisé par des phases phénologiques parfaites et une activité végétale très équilibrée. Le résultat: un niveau de qualité extraordinaire possiblement le meilleur millésime de ce vin dans les derniers 30 ans.

VENDAGES Les raisins sont vendangés en multiples récoltes à parfaite maturité.

VINIFICATION les différentes portions sont vinifiées séparément et la macération dure 40 jours.

ÉLEVAGE Madonnino est vieilli pendant **42 mois**, dont **24** en jeunes barriques de chêne français et **18** en grands fûts. Le processus de vieillissement se poursuit avec un affinage en bouteille pendant 10 mois.

Cépage: Sangiovese

Alcool: 14,5%

Acidité totale gr./Lit 5,9

Extrait Sec: gr./Lt. 34.9

Sucres Résiduels: gr./Lit 0.5