

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
La Madonnina

**NOME DEL VINO**  
La Madonnina Bolgheri Superiore  
DOC Opera Omnia

**DENOMINAZIONE**  
Bolgheri Superiore DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2017

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Bolgheri (LI)

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione alcolica è svolta in tini di acciaio inox, con una macerazione post fermentativa di 6 giorni. La fermentazione malolattica è svolta interamente in barrique.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento per 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

**VITIGNO/I**  
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud-est

**ALTITUDINE**  
100 m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso-sabbioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
ottobre

**ETTARI VITATI**  
1

**RESA PER ETTARO**  
5.500 kg / ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E6594