



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

PODERUCCIO 2013



Denominazione di origine	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere
Uvaggio	85% Sangiovese, 15% Merlot
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose poco cementate.
Contenuto alcolico	13.5% vol
Acidità totale	5.5 g/l
Zucchero residuo	2.4 g/l
Temperatura di servizio	17–18°C
Buono da bersi	2018 fino 2025
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Quattro delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	18 mesi in piccoli, in parte nuovi carati (Barrique)
Note degustative	Colore rosso intenso; al naso l'impatto olfattivo è importante con sensazioni complesse: tabacco, confettura di ciliegie, liquirizia, note balsamiche e tostate in bella evidenza. La bocca è morbida e calda con tannini eleganti. Il finale è persistente e complesso.
Accostamenti	Accostamenti ideali con carni rosse, grigliate, selvaggina, volatili, formaggi saporiti come il Pecorino.
Formato	75 cl
Recensioni	Expovina: MEDAGLIA D'ORO Veronelli: ★★★ (punteggio massimo 3 Stelle) AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO

Nell'area denominata Poderuccio nel cuore della tenuta Santavenere, particolare per microclima, esposizione e terreno, nasce questo eccellente vino. Vinificato con tecnologia moderna, ma nel pieno rispetto della tradizionale macerazione in rosso passa poi all'affinamento di 18 mesi in piccoli fusti di legno, in parte nuovi. Ulteriori sei mesi di stoccaggio in acciaio e sei mesi di affinamento in bottiglia completano questo grande vino. Di colore rosso rubino intenso, si presenta al naso con un impatto olfattivo importante e con sensazioni complesse: tabacco, confettura di ciliegie, liquirizia, note balsamiche e tostate in bella evidenza. La bocca è morbida e calda con tannini eleganti. Il finale è persistente, complesso e caldo con tannini eleganti.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA