



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SAN BARTOLOMEO 2016

| | |
|---------------------------------|--|
| Denominazione di origine | Toscana IGT |
| Zona di produzione | Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere |
| Uvaggio | Chardonnay |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato |
| Resa | 600 g/m ² |
| Composizione terreno | Argille sabbiose poco cementate. |
| Contenuto alcolico | 12.5% Vol |
| Acidità totale | 6.8 g/l |
| Zucchero residuo | 1.0 g/l |
| Temperatura di servizio | 6–8°C |
| Buono da bersi | 2017 fino 2019 |
| Vinificazione | Macerazione per 12 ore sulle bucce, pressatura soffice (0,5 bar), indi una fermentazione di 12-15 giorni a una temperatura controllata di 16 gradi. |
| Affinamento | 3 – 4 mesi in acciaio |
| Note degustative | Colore giallo paglierino; al naso rivela profumi di frutta a polpa gialla e lievi note minerali e di vaniglia. L'impatto al palato è morbido e fresco, pieno e prosegue verso un finale particolarmente lungo. |
| Accostamenti | Ottimo da aperitivo, con antipasti delicati, pesce, crostacei e formaggi giovani. |
| Formato | 75 cl |
| Recensioni | |

Sulla collinetta di San Bartolomeo, con i suoi 500 m di altitudine l'appezzamento più alto della tenuta Santavenere, crescono e maturano in modo ottimale le uve bianche Chardonnay. Prima della fermentazione, le bucce di queste uve rimangono per circa 12 ore a contatto con il mosto a una temperatura di 5°C. Questa tecnica, denominata criomacerazione e utilizzata per i vini bianchi di qualità, permette di estrarre più sostanze che vanno ad arricchire le proprietà organolettiche del vino. A fermentazione avvenuta, il vino è passato per un breve periodo in piccole botti di rovere, in modo da arricchirne ulteriormente il potenziale aromatico. Di colore giallo paglierino al naso rivela profumi di frutta a polpa gialla e lievi note minerali e di vaniglia. L'impatto al palato è morbido e fresco, pieno e prosegue verso un finale particolarmente lungo.