



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



ONTANETA 2013

Denominazione di origine	Toscana IGT
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano / Tenuta: Santavenere
Uvaggio	Merlot
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose poco cementate
Contenuto alcolico	14% Vol
Acidità totale	5.5 g/l
Zucchero residuo	0.9 g/l
Temperatura di servizio	18°C
Buono da bersi	10/12 anni
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	12 mesi in barrique nuove
Note degustative	Il colore è rosso rubino, fitto e compatto; al naso complesso, con sentori di fiori macerati, lampone, delicati tocchi di spezie dolci, cioccolato e vaniglia; tannino setoso ed elegante, ben strutturato, grande personalità e morbidezza. Chiude fruttato con note boisée.
Accostamenti	Ottimo con dei primi piatti saporiti, carni rosse, funghi e tartufo, formaggi stagionati.
Formati	75 cl / 150 cl
Recensioni	Veronelli: ★★ (punteggio massimo 3 Stelle) AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO Decanter: MEDAGLIA D'ARGENTO

«Ontaneta», bosco di Ontani. Legno apprezzato per la sua bellezza e solidità, che negli anni '70 in Toscana venne sradicato per fare posto al più remunerativo grano. Nel 1990 la nostra famiglia acquista la tenuta Santavenere e, dopo avere ampliato i vigneti a Sangiovese, rivolge le sue attenzioni sull'appezzamento «Ontaneta»; esposizione e microclima ottimali, terreno sabbioso-roccioso, premesse ideali per il vitigno Merlot. I 4 ettari di vigna impiantati ci regalano già dopo 4-5 anni risultati eccezionali. Ecco perché con la vendemmia 2011 abbiamo deciso di affinare le migliori partite di Merlot in barriques. Nasce così l'«Ontaneta», il terzo vino che va a completare la prestigiosa linea Triacca-TOP. Il colore è rosso rubino, fitto e compatto. I profumi sono complessi con sentori di fiori macerati, lampone, delicati tocchi di spezie dolci, cioccolato e vaniglia. Elegante tannino, setosa struttura, grande personalità, ottima morbidezza. Chiude fruttato e lungo con note boisée.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA