



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SAN BARTOLOMEO 2020

<b>Denominazione di origine</b>	Toscana IGT
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere
<b>Uvaggio</b>	Chardonnay
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argille sabbiose poco cementate.
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5% vol
<b>Acidità totale</b>	5.7 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	6–8°C
<b>Longevità</b>	2 anni
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	3 – 4 mesi in acciaio
<b>Note degustative</b>	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.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo da aperitivo, con antipasti delicati, pesce, crostacei e formaggi giovani.
<b>Formato</b>	75 cl

Sulla collinetta di San Bartolomeo, con i suoi 500 m di altitudine l'apezzamento 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.

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 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**