



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SAN BARTOLOMEO 2017

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	13.5% vol
Acidità totale	6.2 g/l
Zucchero residuo	1.0 g/l
Temperatura di servizio	6–8°C
Buono da bersi	2018 fino 2020
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'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 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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

FRATELLI TRIACCA