



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SANTAVENERE 2016

| | |
|---------------------------------|--|
| Denominazione di origine | Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. |
| Zona di produzione | Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere |
| Uvaggio | Sangiovese |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato |
| Resa | 650 g/m ² |
| Composizione terreno | Argille sabbiose poco cementate. |
| Contenuto alcolico | 13.5% vol |
| Acidità totale | 5.6 g/l |
| Zucchero residuo | 1.3 g/l |
| Longevità | 16–18°C |
| Longevità | 8/10 anni |
| Vinificazione | Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 28°C. |
| Affinamento | 18 mesi in botti di rovere |
| Note degustative | Rosso denso con riflessi granati; profumo intenso e aromatico, talvolta appena etereo, con tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta; sapore ricco, di corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico, molto persistente. |
| Accostamenti | Ottimo con arrostiti, volatili, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi. |
| Formati | 37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl |
| Recensioni | AWC Vienna: MEDAGLIA D'ORO James Suckling: 92/100 Luca Maroni: 90/100 Vini Buoni d'Italia: ★★★ Merum: ♥ |

È un vino che si qualifica particolarmente per le sue doti che si evidenziano soprattutto all'olfatto, grazie alla giusta altitudine dei vigneti e alla diversità dei terreni, che ne esaltano i profumi e l'eleganza. In primavera, a fermentazione avvenuta, il Santavenere matura e si affina per 18 mesi in botti grandi e in piccoli carati di rovere nella nuova splendida cantina della Fattoria. Dopo altri 6 mesi di riposo in acciaio il vino è pronto per l'imbottigliamento. Il Santavenere si presta al medio e lungo invecchiamento, di colore rosso intenso con riflessi granati; il profumo è intenso e aromatico, con tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta; al palato il vino si presenta ricco, di corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico e di buona persistenza.

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