



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SANTAVENERE 2014

Denominazione di origine	Vino Nobile di Montepulciano DOCG
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% vol
Acidità totale	5.5 g/l
Zucchero residuo	0.5 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 arrosti, volatili, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi.
Formati	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl
Recensioni	AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO Veronelli: ★★ (Punteggio massimo 3 Stelle)

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 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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

FRATELLI TRIACCA