



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SAN BARTOLOMEO 2018

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Toscana IGT
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Siena / Gemeinde: Montepulciano Weingut: Santavenere
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Lehmig, kalk- und kieselhaltig
<b>Alkoholgehalt</b>	13% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	6.2 g/l
<b>Restzucker</b>	0.5 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	6–8°C
<b>Haltbarkeit</b>	2 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	Nach einer 12-stündigen Mazeration auf den Schalen erfolgt ein sanftes Pressen (0.5 bar) und eine 12- bis 15-tägige Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16°C.
<b>Ausbau</b>	3 – 4 Monate Stahltank
<b>Charakter</b>	Von strohgelber Farbe, verbreitet er in der Nase feine Düfte von gelben Früchten (wie Ananas) und zudem mineralische und nach Vanille duftende Noten. Im Gaumen ist er weich, frisch, vollmundig, und er überrascht mit einem langen Abgang.
<b>Gastronomie</b>	Sehr gut zum Aperò, delikaten Vorspeisen, Fisch, Krustentieren, Jungkäse
<b>Format</b>	75 cl

Auf dem Kleinhügel San Bartolomeo mit seinen 500 Metern die höchstgelegene Lage unseres Weingutes Santavenere – wächst unter idealen Zuständen die weisse Traubensorte Chardonnay. Vor der Kelterung werden die Beeren dem Prozess der «Kaltmazeration» unterzogen. Dabei bleibt die Maische während 12 Std. bei 5°C in Kontakt mit dem Most. Diese Technik erlaubt, mehr Substanzen zu extrahieren, was die Aromatik des Weins spürbar bereichert. Nach Abschluss der Gärung ruht der Jungwein während dreier Monate im Stahltank, wo er seine Frische und seine Fruchtigkeit aufs Beste verfeinert. Von strohgelber Farbe, verbreitet er in der Nase feine Düfte von gelben Früchten (wie Ananas) und zudem seine mineralischen und würzigen Noten. Im Gaumen ist er weich, frisch, vollmundig und er überrascht mit einem langen Abgang.

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**