



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SANTAVENERE 2015

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Vino Nobile di Montepulciano DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Siena / Gemeinde: Montepulciano Weingut: Santavenero
<b>Rebsorten</b>	Sangiovese
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	650 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Lehmig, kalk- und kieselhaltig
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5.2 g/l
<b>Restzucker</b>	1.2 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C–18°C
<b>Haltbarkeit</b>	8/10 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	15- bis 17-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Drei Delestage bei kontrollierter Temperatur von 28°C.
<b>Ausbau</b>	18 Monate im Eichenfass
<b>Charakter</b>	Intensives Rot; eine Idee von Tee, Minze und süßem Holz, Vanille, Caramel; fülliger Ansatz, alles präsent, gut ausbalanciert, sehr schöner, lange anhaltender Abgang.
<b>Gastronomie</b>	Ideal zu Braten, Geflügel, weißem Fleisch und Käse (Pecorino).
<b>Formate</b>	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl
<b>Auszeichnungen</b>	Mundus Vini: <b>GOLDMEDAILLE</b> AWC Vienna: <b>SILBERMEDAILLE</b> Luca Maorni: <b>91/100</b>

Dieser sehr typische Vino Nobile di Montepulciano wächst unter idealen Voraussetzungen heran: in der richtigen Höhe und in bester Lage. Obwohl der Vino Nobile ursprünglich nach der gleichen Formel wie der Chianti hergestellt wurde, war er dank seines sehr eng begrenzten Anbaugebietes mit etwas anderen Bodenverhältnissen doch immer ein sehr eigenständiger Wein. Durch die sorgfältige Vinifizierung und den 18-monatigen Ausbau im klassischen Holzfass des Santavenero wird der lebenswürdige Charakter betont und verstärkt. So reift ein unverwechselbarer Wein mit einem reichen Bouquet von Himbeeraromatik heran, opulent-fruchtig, mit Fülle und Rasse, voluminös zwar, aber von jener Eleganz, wie sie heute erwartet wird.

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**