



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## ONTANETA 2013

<b>Denominazione di origine</b>	Toscana IGT
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano / Tenuta: Santavenere
<b>Uvaggio</b>	Merlot
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	500 g/m2
<b>Composizione terreno</b>	Argille sabbiose poco cementate
<b>Contenuto alcolico</b>	14% Vol
<b>Acidità totale</b>	5.5 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.9 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Buono da bersi</b>	2019 fino 2025
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, quattro delestage a temperatura controllata di 29°C.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in barrique nuove
<b>Note degustative</b>	Il colore è rosso rubino, fitto e compatto; al naso complesso, con sentori di fiori macerati, lampone, delicati tocchi di spezie dolci, cioccolato e vaniglia; tannino setoso ed elegante, ben strutturato, grande personalità e morbidezza. Chiude fruttato con note boisée.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo con dei primi piatti saporiti, carni rosse, funghi e tartufo, formaggi stagionati.
<b>Formati</b>	75 cl / 150 cl
<b>Recensioni</b>	Veronelli: ★★ (punteggio massimo 3 Stelle)

«Ontaneta», bosco di Ontani. Legno apprezzato per la sua bellezza e solidità, che negli anni '70 in Toscana venne sradicato per fare posto al più remunerativo grano. Nel 1990 la nostra famiglia acquista la tenuta Santavenere e, dopo avere ampliato i vigneti a Sangiovese, rivolge le sue attenzioni sull'appezzamento «Ontaneta»; esposizione e microclima ottimali, terreno sabbioso-roccioso, premesse ideali per il vitigno Merlot. I 4 ettari di vigna impiantati ci regalano già dopo 4-5 anni risultati eccezionali. Ecco perché con la vendemmia 2011 abbiamo deciso di affinare le migliori partite di Merlot in barriques. Nasce così l'«Ontaneta», il terzo vino che va a completare la prestigiosa linea Triacca-TOP. Il colore è rosso rubino, fitto e compatto. I profumi sono complessi con sentori di fiori macerati, lampone, delicati tocchi di spezie dolci, cioccolato e vaniglia. Elegante tannino, setosa struttura, grande personalità, ottima morbidezza. Chiude fruttato e lungo con note boisée.

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**