



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## ONTANETA 2012



|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <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/m <sup>2</sup>  |
| <b>Composizione terreno</b>     | Argille sabbiose poco cementate   |
| <b>Contenuto alcolico</b>       | 14% Vol   |
| <b>Acidità totale</b>           | 6.1 g/l   |
| <b>Zucchero residuo</b>         | 0.5 g/l   |
| <b>Temperatura di servizio</b>  | 18°C  |
| <b>Buono da bersi</b>           | 2017 fino 2024  |
| <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)<br>Bibenda: 🍷🍷🍷 (punteggio massimo 5 Grappoli)<br>James Suckling: <b>91</b><br>AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b><br>Concours International de Lyon: <b>MEDAGLIA D'ORO</b>  |

«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**