



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## PODERUCCIO 2014



<b>Denominazione di origine</b>	Vino Nobile di Montepulciano DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere
<b>Uvaggio</b>	85% Sangiovese, 15% 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>	13.5% vol
<b>Acidità totale</b>	5.6 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	17–18°C
<b>Buono da bersi</b>	2019 fino 2026
<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>	18 mesi in piccoli, in parte nuovi carati (Barrique)
<b>Note degustative</b>	Colore rosso intenso; al naso l'impatto olfattivo è importante con sensazioni complesse: tabacco, confettura di ciliegie, liquirizia, note balsamiche e tostate in bella evidenza. La bocca è morbida e calda con tannini eleganti. Il finale è persistente e complesso.
<b>Accostamenti</b>	Accostamenti ideali con carni rosse, grigliate, selvaggina, volatili, formaggi saporiti come il Pecorino.
<b>Formato</b>	75 cl
<b>Recensioni</b>	Veronelli: ★★ (punteggio massimo 3 Stelle) AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

Nell'area denominata Poderuccio nel cuore della tenuta Santavenere, particolare per microclima, esposizione e terreno, nasce questo eccellente vino. Vinificato con tecnologia moderna, ma nel pieno rispetto della tradizionale macerazione in rosso passa poi all'affinamento di 18 mesi in piccoli fusti di legno, in parte nuovi. Ulteriori sei mesi di stoccaggio in acciaio e sei mesi di affinamento in bottiglia completano questo grande vino. Di colore rosso rubino intenso, si presenta al naso con un impatto olfattivo importante e con sensazioni complesse: tabacco, confettura di ciliegie, liquirizia, note balsamiche e tostate in bella evidenza. La bocca è morbida e calda con tannini eleganti. Il finale è persistente, complesso e caldo con tannini eleganti.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 7046 73  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

**FRATELLI TRIACCA**