



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## SANTAVENERE 2014

<b>Denominazione di origine</b>	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montepulciano Tenuta: Santavenere
<b>Uvaggio</b>	Sangiovese
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa</b>	650 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argille sabbiose poco cementate.
<b>Contenuto alcolico</b>	13% Vol
<b>Acidità totale</b>	5.5 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.5 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	16–18°C
<b>Buono da bersi</b>	2018 fino 2020
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 28°C.
<b>Affinamento</b>	18 mesi in botti di rovere
<b>Note degustative</b>	Rosso denso con riflessi granati; profumo intenso e aromatico, talvolta appena etereo, con tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta; sapore ricco, di corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico, molto persistente.
<b>Accostamenti</b>	Ottimo con arrostiti, volatili, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi.
<b>Formati</b>	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl
<b>Recensioni</b>	AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

È un vino che si qualifica particolarmente per le sue doti che si evidenziano soprattutto all'olfatto, grazie alla giusta altitudine dei vigneti e alla diversità dei terreni, che ne esaltano i profumi e l'eleganza. In primavera, a fermentazione avvenuta, il Santavenere matura e si affina per 18 mesi in botti grandi e in piccoli carati di rovere nella nuova splendida cantina della Fattoria. Dopo altri 6 mesi di riposo in acciaio il vino è pronto per l'imbottigliamento. Il Santavenere si presta al medio e lungo invecchiamento, di colore rosso intenso con riflessi granati; il profumo è intenso e aromatico, con tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta; al palato il vino si presenta ricco, di corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico e di buona persistenza.

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**