ACQUISTATO IL .....

"Ontaneta" Toscana IGT 2016 2016



Struttura e grande personalità

Ontaneta, Toscana IGT, nasce da uve raccolte nella tenuta di proprietà di Triacca in Toscana. A Santavenere, nel Comune di Montepulciano. Si tratta di un Merlot in purezza. Omaggio della cantina al «Ontaneta», bosco di Ontani. Da qui proveniva un legno apprezzato per la sua bellezza e solidità. L'appezzamento «Ontaneta», però, gode di condizioni ideali anche per la coltivazione della vite, con una bella esposizione e un microclima ottimale. Il terreno, sabbioso-roccioso, rappresenta il substrato ideale per il vitigno Merlot. Quattro ettari di vigna in totale che regalano risultati eccezionali. Con la vendemmia 2011, il miglior Merlot proveniente da questo appezzamento viene affinato in barrique, dando vita all'«Ontaneta», il terzo prodotto 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. Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse, funghi e tartufo, formaggi stagionati.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

Terreno	Argille sabbiose poco cementate
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	500 g/m2

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10/12 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, quattro delestage a temperatura controllata di 29°C.
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821