ACQUISTATO IL .....

"Santavenere" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2019 2019



Ampio bouquet

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Santavenere è un rosso targato Triacca caratterizzato da un ampio bouquet di profumi, dovuti in buona parte alla giusta altitudine dei vigneti e alla diversità dei terreni da cui provengono le uve Sangiovese. In primavera, a fermentazione avvenuta, il Santavenere matura e si affina per 18 mesi in botti grandi e in piccoli carati di rovere nella cantina della Fattoria. Quindi, dopo altri 6 mesi di riposo in acciaio il vino è pronto per l'imbottigliamento. Si presta a un invecchiamento medio lungo, nel bicchiere si caratterizza per un colore rosso intenso con riflessi granati. Il profumo è intenso e aromatico, con il tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta. In bocca, invece, si presenta ricco, di buon corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico e di buona persistenza. Ottimo con arrosti, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi.

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.	650 g/m2

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8/10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 28°C
Sensazioni	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

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