



ACQUISTATO IL

"Poderuccio" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2017 2017

Tecnologia moderna e rispetto della tradizione



Svinando

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poderuccio è uno dei buoni vini prodotti dall'azienda Triacca, nella sua tenuta Toscana di Santavenere. 85% Sangiovese, 15% Merlot, le uve provengono dall'area denominata Poderuccio, nel cuore della tenuta. Qui si registra un particolare microclima, una perfetta esposizione e un terreno unico nel suo genere. Da questo felice mix di ingredienti, nasce questo eccellente vino. Vinificato con tecnologia moderna, ma nel pieno rispetto della tradizione, si affina per 18 mesi in piccoli fusti di legno, in parte nuovi. Quindi, viene ulteriormente stoccato per circa sei mesi in vasche di acciaio e, dopo l'imbottigliamento, per altri sei mesi in vetro. 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. In bocca è morbido e caldo, con tannini eleganti. Il finale è persistente, complesso e caldo. Perfetto con secondi a base di carni rosse, grigliate e selvaggina. Ottimo anche con formaggi saporiti come il Pecorino.

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	Rosso fermo DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	85% Sangiovese, 15% Merlot
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	18 mesi in piccoli, in parte nuovi carati (Barrique). Note degustative 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821