



Santavenero 2017

Nato dalle uve dei nostri vigneti nelle colline di Montepulciano, completi di altitudine e varietà dei terreni, il Santavenero è il nostro rosso nobile elegante e vellutato.

— **MARCHIO**

Santavenero

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana
Provincia: Siena
Comune: Montepulciano
Tenuta: Santavenero

— **UVAGGIO**

Sangiovese

— **DENOMINAZIONE**

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argille sabbiose poco cementate

— **RESA**

650g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **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

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in grandi e piccole botti di rovere per un minimo di 18 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,8g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,8g/l

— **LONGEVITÀ**

8/10 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

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

— **COLORE**

Rosso intenso con riflessi granati

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di arrosti, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

— **FORMATO**

37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl

Premi e riconoscimenti

— **LA SÉLECTION**

Medaglia d'argento



— **VINUM**

16,5/20 punti **16,5**

— **FALSTAFF**

89/100 punti **89**