

Ontaneta 2016

Nato dai nostri vigneti di Merlot dal terreno sabbioso e roccioso, l'Ontaneta è il nostro rosso e terzo vino della linea Triacca – TOP.

— **MARCHIO**

Santavenere

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

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

— **UVAGGIO**

Merlot

— **DENOMINAZIONE**

Toscana IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argille sabbiose poco cementate

— **RESA**

500g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **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

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in barrique nuove, per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,3g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,7g/l

— **LONGEVITÀ**

10/12 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

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 boisé

— **COLORE**

Rosso rubino consistente e denso

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati, funghi e tartufo

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

— **FORMATO**

75cl, 150cl

Premi e riconoscimenti

— **AWC VIENNA**

Medaglia d'Argento



— **VERONELLI**

Tre Stelle



— **FALSTAFF**

91/100 punti

91

