



Poderuccio 2017

Nato dalle uve nobili dei vigneti situati nel cuore della “Tenuta Santavenero”, rinomati per l’ottimale microclima ed esposizione, il Poderuccio è il nostro rosso nobile persistente e complesso.

— **MARCHIO**

Santavenero

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

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

— **UVAGGIO**

Sangiovese, Merlot

— **DENOMINAZIONE**

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— **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 piccoli fusti di legno, barrique, per 18 mesi, con ulteriori sei mesi in acciaio e in seguito in bottiglia

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,1g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,9g/l

— **LONGEVITÀ**

10/12 anni

— **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

— **COLORE**

Rosso rubino intenso

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di carni bianche e rosse, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17-18°C

— **FORMATO**

75cl

Premi e riconoscimenti

— **FALSTAFF** **87**
87/100 punti

— **VERONELLI** ★ ★ ★
Tre Stelle Rosse