Ontaneta 2018

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/m^2

— **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**
14,5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**
6,3g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**
0,5g/l

— **LONGEVITÀ**
12/14 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’Oro

— **MONDIAL DU MERLOT**
Medaglia d’argento

TRIACCA