



## Santavenere 2019

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

— **MARCHIO**

Santavenere

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

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

— **UVAGGIO**

Sangiovese

— **DENOMINAZIONE**

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argille sabbiose poco cementate

— **RESA**

650g/m<sup>2</sup>

— **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% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,49g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

<0,5g/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

— **ABBINAMENTI**

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

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

— **FORMATO**

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

