



Poderuccio 2019

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

— MARCHIO

Santavenere

— TIPOLOGIA

Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Toscana

Provincia: Siena

Comune: Montepulciano

Tenuta: Santavenerè

— 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 follarori 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

13,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,1g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

1,0g/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

— ABBINAMENTI

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

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°C

— FORMATO

75cl

Premi e riconoscimenti

— CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



Medaglia d'Oro

— WINES CRITIC

90

90 punti

