



Santavenere 2017

Der Santavenere wird aus den Trauben unserer Weinberge in den Hügeln von Montepulciano gekeltert und ist ein eleganter und samtiger Edelrotwein, der durch seine Höhenlage und Bodenbeschaffenheit besticht.

— **WEINMARKE**
Santavenere

— **TYP**
Rotwein

— **ANBAUGEBIET**
Region: Toskana
Provinz: Siena
Gemeinde: Montepulciano
Weingut: Santavenere

— **TRAUBE**
Sangiovese

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**
Schwach verfestigte sandige Tone

— **ERTRAG**
650g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**
Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–17 Tage in 130 hl Edelstahl tanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 28°C

— **REIFUNG**
In großen und kleinen Eichenfässern für mindestens 18 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**
13,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
5,8g/l

— **RESTZUCKER**
0,8g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**
8/10 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Dichtes Rot mit granatroten Tönen; intensives und aromatisches Bouquet, manchmal leicht ätherisch, mit typischen Veilchennoten und leichten Anklängen an Minze; reichhaltiger, vollmundiger, samtiger und eleganter Geschmack, leicht tanninhaltig, sehr anhaltend

— **FARBE**
Intensives Rot mit granatroten Tönen

— **PASSEND ZU**
Ideal für Braten, Wild, Federwild und gereiften Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**
16–18°C

— **FORMAT**
37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl

Prämien und Auszeichnungen

— **LA SÉLECTION** 
Silbermedaille

— **VINUM** **16,5**
16,5/20 Punkte

— **FALSTAFF** **89**
89/100 Punkte