



Poderuccio 2017

Aus den edlen Trauben der Weinberge im Herzen des Weinguts Santavenero, die für ihr optimales Mikroklima und ihre exponierte Lage bekannt ist, entsteht der Poderuccio, unser persistenter und komplexer Rosso Nobile.

— **WEINMARKE**
Santavenero

— **TYP**
Rotwein

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

— **TRAUBE**
Sangiovese, Merlot

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

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

— **ERTRAG**
500g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**
Maischegärung auf den Beerenschalen für 18–20 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Vier Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**
Ausbau für 18 Monate in kleinen Holzfässern (Barriques), weitere sechs Monate in Stahl und dann in der Flasche

— **ALKOHOLGEHALT**
14% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
6,1g/l

— **RESTZUCKER**
0,9g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**
10/12 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensive rot; die Geruchseindrücke sind sehr komplex: Tabak, Kirschkonfitüre, Lakritze, Balsamico- und Röstnoten sind deutlich zu erkennen. Der Geschmack ist weich und warm mit eleganten Tanninen. Der Abgang ist anhaltend und komplex

— **FARBE**
Intensives Rubinrot

— **PASSEND ZU**
Ideal zu weißem und rotem Fleisch, Gegrilltem, Wild und gereiften Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**
17–18°C

— **FORMAT**
75cl

Prämien und Auszeichnungen

— **FALSTAFF** **87**
87/100 Punkte

— **VERONELLI** 
Drei rote Sterne