



San Bartolomeo 2024

Der San Bartolomeo, der in den Weinbergen des Hügels San Bartolomeo, dem höchsten des Weinguts Santavenere, wächst, ist unser blumiger und reichhaltiger weißer Chardonnay.

— **WEINMARKE**

Santavenere

— **TYP**

Weißwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Toscana
Provinz: Siena
Gemeinde: Montepulciano
Weingut: Santavenere

— **TRAUBE**

Chardonnay

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Toscana IGT

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Schwach verfestigte sandige Tone

— **ERTRAG**

600g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

12-stündige Mazeration auf den Schalen, sanftes Pressen (0,5 bar), gefolgt von einer 12-15-tägigen Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C

— **REIFUNG**

In Edelstahl für mindestens 3/4 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

13% vol

— **GESAMTSÄURE**

5,5g/l

— **RESTZUCKER**

1,0g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

3/4 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Strohgelbe Farbe; im Geruch Aromen von gelbfleischigen Früchten und leichte Mineral- und Vanillenoten. Die Wirkung am Gaumen ist weich und frisch, voll und setzt sich in einem besonders langen Abgang fort

— **PASSEND ZU**

Ideal zu kräftigen Aperitifs, delikaten Vorspeisen, Fisch und Schalentieren, jungen Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**

6-8°C

— **FORMAT**

75cl

Prämien und Auszeichnungen

— **WINES CRITIC** **87**
87 punkte

