Santavenere 2021

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 Edelstahltanks 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
5,3g/l

— RESTZUCKER
<0,5g/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

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

— SERVIERTEMPERATUR
16–18°C

— FORMAT
37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl

Prämien und Auszeichnungen

— MUNDUS VINI
Goldmedaille

TRIACCA