Santavenere 2019

Nato dalle uve dei nostri vigneti nelle colline di Montepulciano, completi di altitudine e varietà dei terreni, il Santavenere è il nostro rosso nobile elegante e vellutato.

— MARCHIO
Santavenere

— TIPOLOGIA
Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE
Regione: Toscana
Provincia: Siena
Comune: Montepulciano
Tenuta: Santavenere

— UVAGGIO
Sangiovese

— DENOMINAZIONE
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO
Argille sabbiose poco cementate

— RESA
650g/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato

— VINIFICAZIONE
Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 28°C

— AFFINAMENTO
Ottenuto in grandi e piccole botti di rovere per un minimo di 18 mesi

— GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

— ACIDITÀ TOTALE
5,49g/l

— ZUCCHERO RESIDUO
<0,5g/l

— LONGEVITÀ
8/10 anni

— NOTE DEGUSTATIVE
Rosso denso con riflessi granati; profumo intenso e aromatico, talvolta appena etereo, con tipico sentore di viola mammola e lievi note di menta; sapore ricco, di corpo, vellutato ed elegante, leggermente tannico, molto persistente

— ABBINAMENTI
Compagno ideale di arrosti, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati

— TEMPERATURA DI SERVIZIO
16–18°C

— FORMATO
37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl

Premi e riconoscimenti

— AWC VIENNA
Medaglia d’Oro

— JAMES SUCKLING 89
89 punti

— BERLINER WINE TROPHY
Medaglia d’Oro

— WINES CRITIC 94
94 punti

— MUNDUS VINI
Medaglia d’Argento

TRIACCA