



## San Bartolomeo 2024

Nato nei vigneti situati sulla collinetta di San Bartolomeo, la più alta della "Tenuta Santavenere", il San Bartolomeo è il nostro bianco Chardonnay florido e ricco.

— **MARCHIO**

Santavenere

— **TIPOLOGIA**

Vino bianco

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Toscana  
Provincia: Siena  
Comune: Montepulciano  
Tenuta: Santavenere

— **UVAGGIO**

Chardonnay

— **DENOMINAZIONE**

Toscana IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argille sabbiose poco cementate

— **RESA**

600g/m<sup>2</sup>

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione per 12 ore sulle bucce, pressatura soffice (0,5 bar), indi una fermentazione di 12-15 giorni a una temperatura controllata di 16°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in acciaio, per almeno 3/4 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,5g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,0g/l

— **LONGEVITÀ**

3/4 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo paglierino; al naso rivela profumi di frutta a polpa gialla e lievi note minerali e di vaniglia. L'impatto al palato è morbido e fresco, pieno e prosegue verso un finale particolarmente lungo

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di aperitivi importanti, antipasti delicati, pesce e crostacei, formaggi giovani

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8°C

— **FORMATO**

75cl

### Premi e riconoscimenti

— **WINES CRITIC** **87**  
87 punti

