



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/m²

— 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

