



Santavenere 2021

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 follaratori 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

13,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,3g/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

