



Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano, Santavenere

CHF 0.00

 50cl
 13.5%
 Toscana
 Sangiovese, Canaiolo
AN 242150-

Vinifikation

18 Monate im Holzfass, anschliessend noch ein halbes Jahr im Stahltank.

Degustationsnotiz Nase

Elegante Noten nach Schwarzee, Minze und süssem Holz, Vanille sowie einer Spur Caramel.

Degustationsnotiz Gaumen

Fülliger Ansatz, alles präsent, gut ausbalanciert, sehr schönes, lange anhaltendes Finale.

Passt zu

Braten, Geflügel, dunklem und weissem Fleisch, Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Fratelli Triacca sind eine Schweizer Familie, die seit drei Generationen im Veltlin Wein anbauen und diesen in der Schweiz verkaufen. Gino Triacca hat bereits in den 60er Jahren angefangen sich nach gutem Rebland in der Toskana umzuschauen. Neben seinem Engagement im Chianti-Gebiet, wurde 1990 das Weingut Santavenere übernommen. Aus den anfänglich sechs Hektaren, die unter Reben standen, sind inzwischen 35 geworden. Die Weingärten liegen auf sanften Hügeln zwischen 250 und 600 Metern über dem Meer.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



Vino Nobile di Montepulciano, Santavenere

Subregion

Montepulciano: Heimat des «Vino Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.