



Toscana IGT

Ontaneta 2016 Tenuta Santavenere

CHF 30.00

 75cl
 14%
 Toscana
 Merlot
AN 24247516

Vinifikation

Ein Jahr im französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

reife Aromatik nach blühender Blumenwiese, Himbeeren, asiatischen Gewürzen, Mokka und Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen

seidiger Auftakt, volle Frucht, breit und dicht in der Struktur mit einem langen und fruchtigen Finale.

Passt zu

ein absoluter Alleskönner von Vorspeisen und Pasta zu Fleischgerichten über stark gewürzte Speisen zu 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.



Ontaneta 2016 Tenuta 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.