



ACQUISTATO IL

"San Bartolomeo" Bianco Toscana IGT 2021

2021

Buon potenziale aromatico



Svinando®

San Bartolomeo, Toscana IGT, è uno dei buoni vini prodotti dall'azienda Triacca nella tenuta di Santavenere, nel Comune di Montepulciano. Toscana terra di grandi rossi, dunque, ma anche di bianchi inattesi. Proprio come questo San Bartolomeo, figlio di Chardonnay in purezza, cresciuto su suoli ricchi in argille sabbiose poco cementate. Dopo la raccolta, e prima della fermentazione, le bucce di queste uve rimangono per circa 12 ore a contatto con il mosto a una temperatura di 5°C. Questa tecnica, denominata criomacerazione viene utilizzata per i vini bianchi di qualità, e permette di estrarre più sostanze che vanno ad arricchire le proprietà organolettiche del vino. A fermentazione avvenuta, poi, il vino viene passato per un breve periodo in piccole botti di rovere, in modo da arricchirne ulteriormente il potenziale aromatico. Colore giallo paglierino, al naso rivela profumi di frutta a polpa gialla e lievi note minerali e di vaniglia. In bocca è morbido e fresco. Pieno, con un finale particolarmente lungo. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con antipasti delicati, pesce, crostacei e formaggi giovani.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna	
Terreno	Argille sabbiose poco cementate
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	600 g/m ²
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
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 gradi.
Sensazioni	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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821