



Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Triacca Poderuccio 2018

CHF 21.50

- 75cl
- 14%
- Toscana
- Sangiovese, Merlot
- James Suckling: 92
Luca Maroni: 90
- AN** 9422718

Degustationsnotiz

Das Bouquet ist bemerkenswert und komplex: Tabak, reife Kirschen, Lakritze, begleitet von balsamischen wie gerösteten Noten. Weich, harmonisch und warm ist der Poderuccio von noblen, süssen Tanninen begleitet. Sehr schön und lang im Abgang.

Herstellung

18 Monate Barrique und anschliessend 6 Monate Flaschenlagerung.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Braten, Geflügel, Grilladen, Käse, z.B Pecorino.

Produzent

Ganze sechs von 80 Hektaren standen unter Reben, als die Familie Triacca das Weingut Santavenere 1990 samt Wälder und Agrarland übernahm. Inzwischen ist die Rebfläche sechsmal so gross. Der neue, zehneckige Gärkeller-Turm prägt das Erscheinungsbild des Weingutes, und der ebenfalls neu erbaute Gewölbekeller für den Ausbau von 2000 hl Wein verbindet unterirdisch den neuen mit dem alten Bau. Dort sind Administration, Degustationsräume und der Weinladen integriert. Das Weingut Santavenere ist Teil der Route Toscana Wine Architecture: Zu ihr gehören 25 ausgewählte Kellereien, gestaltet von Meistern der Architektur.

Region

In der Toscana 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.

Subregion

Montepulciano: Heimat des «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.