

## Casa Vinicola Triacca, La Santavenere, D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano

Land van herkomst:	Italië
Streek:	Lombardije
Benaming:	D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano 2013
Druivensoort:	Sangiovese
Alcoholpercentage:	13,50%
Houtrijping:	18 maanden Barrique
Serveertemperatuur:	16 graden
Bewaaradvies:	4 tot 6 jaar (opdrank vanaf 2016)
Besteleenheid:	6 flessen



### Wijnhuis

Tegen het einde van de 19e eeuw handelde Domenico Triacca in wijn tussen Valtellina (Italië) en Valposchiavo (Zwitserland). Maar hij wilde, ambitieus als hij was, zijn eigen edele nectar onafhankelijk produceren en verhandelen. In 1897 kocht hij 2000 vierkante meter met wijnstokken bedekt terrein in het Valgella-gebied in Valtellina, Lombardije. Dit was het cruciale moment waarop hij zou kunnen uitgroeien tot een van de belangrijkste wijnhuizen in die regio. Helaas, Domenico Triacca stierf in 1910 in een ongeval tijdens het transport van zijn wijn langs Lake Poschiavo. De teugels van deze babyonderneming werd doorgegeven aan zijn weduwe, Orsola, en vervolgens aan een van zijn ijverige zonen uit vijf kinderen, Eugenio: vooruitziend, nauwgezet, vastberaden en succesvol. Na de Tweede Wereldoorlog werd de overstap naar flessen gemaakt omwille van de kwaliteit, het gemakkelijker opslaan en om te voldoen aan de smaak van de consument. Een bottelarij werd gebouwd, ook in Zwitserland, voor de nog altijd werkende handel aldaar. Het succes bleef groeien en met die winst kon dit wijnbedrijf investeren in nieuwe wijngaarden. Tot op de dag van vandaag is het nog altijd een familiebedrijf en bezit het ongeveer 28 hectare eigen wijngaard. In de jaren '60 nam de derde generatie de organisatie over, waardoor het nu bestaat uit Gino, een bekwame verkoper, Domenico, een ambitieuze technicus en Rino, een scrupuleuze manager. Op de achtergrond opereert nog steeds de betrouwbare oom Eugenio, die graag zijn ervaring en charisma deelt met zijn erfgenamen.

### Wijnbeschrijving

De optimale hoogte van deze wijngaard en verschillende bodemtypes verbeteren de geur en elegantie van deze Vino Nobile di Montepulciano. Een wijn die zich onderscheidt in een bijzondere geur en smaak gemaakt van 100% Sangiovese druiven. Santavenere geniet van een middellange houtrijping van 2 jaar op klein eikenhouten vaten, gevolgd door 6 maanden rust op RVS. Het brengt een wijn met rode kleur en amberbruine reflectie, een intens aromabouquet van zoete viooltjes en munt. Deze wijn is rijk, fluweelzacht met een rijp vruchtenconfituur, aardse tonen van koffie en cacao. De afdrank is elegant met zachte tannine.

### Wijn-Spijscombinatie

Een goede begeleider bij braadstukken, wildgerechten, klein gevogelte en gerijpte kazen.