Vino Nobile di Montepulciano "Santa Caterina" DOCG, Tenuta Trerose



Né sur la colline historique de Santa Caterina, ce Vino Nobile incarne l'excellence du Sangiovese toscan, cultivé en amphithéâtre sur des sols d'origine marine. Alliant tradition et modernité, il révèle une élégance rare, façonnée par un terroir unique où le climat continental est adouci par la proximité du lac Trasimeno.

Origine: Les vignes, plantées entre 250 et 600 mètres d'altitude, bénéficient de sols argilo-sableux riches en fossiles marins et en argile salée. Ce terroir, situé sur une crête entre Val di Chiana et Val d'Orcia, profite d'un microclimat tempéré par le lac Trasimeno, idéal pour une maturation lente et complexe du Sangiovese (100% Prugnolo Gentile).

Encépagement: 100% sangiovese

Vinification: Les parcelles sont vinifiées séparément pour préserver leurs caractéristiques : certaines recherchent la rondeur et des tannins soyeux, d'autres la fraîcheur et des notes citronnées. L'élevage se fait en barriques et en fûts de 10 à 40 hectolitres, selon le potentiel de chaque sélection, pour une harmonie parfaite entre puissance et finesse.

Dégustation: Sa robe rouge intense aux reflets pourpres laisse éclater un nez généreux de cerises à l'alcool, de groseilles, de mûres, d'orange amère et de myrte. En bouche, il séduit par sa douceur initiale, sa structure veloutée et une finale longue, élégante et minérale.

Potentiel de garde: 3-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes rôties, des gibiers en sauce, des plats à base de truffe ou des fromages affinés. Son équilibre entre fruité et fraîcheur en fait aussi un compagnon idéal pour des pâtes aux champignons ou des risottos riches.

- Penne all arrabiata
- Osso Bucco
- Escalope « à la milanese »
- Saltimboca de veau
- Coq au vin
- ...