



## Anna 6

Un vinaggio a base di Chardonnay e Riesling. Il nome è un omaggio alla signora Anna, madre di Alan e William. Il "6" potrebbe forse suggerire quella data che ogni donna non vuol mai rivelare.



### VIGNETO

**Tipo:** bianco

**Varietà:** chardonnay - riesling

**Zona di produzione:** Grave di Papadopoli

**Comune:** Cimadolmo - Italia

**Anno di impianto:** 1991

**Densità di impianto:** 2.850 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 12.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 4,20 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,80 x 1,25

**Superficie:** 8,00 ha

**Sistema di allevamento:** sylvoz

**Tipologia di terreno:** a scheletro prevalente con percentuale di sabbia - limo (50-60%)

**Epoca di vendemmia:** leggermente anticipata per ottenere vino fresco e con gradazione alcolica moderata

**Raccolta:** meccanica

### VINIFICAZIONE

**Illimpidimento:** statico a freddo

**Recipiente di fermentazione:** 100% in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 10 gg.

**Fermentazione malolattica:** no

**Elevage:** 6 mesi sui lieviti

**Imbottigliamento:** Maggio 2019

**Affinamento in bottiglia:** 30 gg

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Bianco IGT Marca Trevigiana 2018

**Grado alcolico:** 11,50 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,90 gr/l.

**pH:** 3,18

**Solforosa totale:** <100 mg/l

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Colore:** giallo paglierino, scarico con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** profumo intenso, complesso, spiccano le note fresche e vegetali di salvia, foglia di fico e peperone.

Seguono una delicata nota minerale, il fruttato con ananas, note agrumate di pompelmo e cedro.

**Gusto:** fresco, sottile, elegante, delicatamente morbido e leggero con finale citrino.

**In cucina:** questo vino si sposa magnificamente con i risotti delicati alle erbe, zuppa di cipolla, zuppa di funghi, pasta al pomodoro per la sua delicata acidità. Si abbina felicemente con formaggi erborinati freschi, primi di pesce.



Vegan - Vegetarian

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 - 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 - Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantomè.com