



Anna 6

Ein Verschnitt auf der Basis von Chardonnay und Riesling. Der Name versteht sich als Huldigung an Frau Anna, die Mutter von Alan und William. Die „6“ könnte vielleicht auf jenes Datum deuten, das eine Frau mit Nichten angeben möchte.



WEINBERG

Typ: weiß

Sorte: Chardonnay - Riesling

Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel

Gemeinde: Cimadolmo (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 1991

Dichte der Anpflanzung: 2.850 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 12.000 kg/ha

Ertrag pro Stock: 4,20 kg/Stock

Anlage: 2,80 x 1,25

Oberfläche: 8,00 ha

Erziehungssystem: Sylvozsystem

Geländeart: Skelettboden, vorrangig mit einem Prozentsatz von Sand/Schlamm (50-60%)

Weinlese: kurz früher zur frischem Wein mit mäßigem Alkoholgehalt.

Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt

Gärbehälter: 100% in Stahlbehältern

Gärungstemperatur: 16/18 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Gärdauer: 10 Tage

Apfelmilchsäuregärung: nein

Ausbau (Élevage): 5 Monate über Hefen

Abfüllung: Februar 2025

Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2024

Alkoholgehalt: 11,10% Volumenprozent

Gesamtsäure: 5,90 gr/l

pH-Wert: 3,43

Gesamtschwefel: 105 mg/l (maximal: 250 mg/l)

WEINPROBE

Serviertemperatur: 10/12 °

Farbe: helles strohgelb mit grünlichem Widerschein

Blume: saftig, vielschichtig. Frische Salbei-, Feigenblatt- und Paprikanoten machen sich bemerkbar. Danach folgen zarte Nuancen nach Mineralien und fruchtige Aromen von Ananas, Grapefruit und Zitronatzitrone.

Geschmack: frisch, subtil, hochelegant, geschmeidig und weich mit Zitronenfinale.

In der Küche: empfehlenswert zu delikatem Gemüse- und Ziegenrisotto, Zwiebelsuppe, Pilzsuppe und Tomatensaucenudeln. Passt sehr gut zu frischen Schimmelkäsen und ersten Gängen aus Fisch.

Tenuta Santomè

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

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantomè.com