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): 7 Monate über Hefen
Abfüllung: April 2026
Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2025
Alkoholgehalt: 10,90% Volumenprozent
Gesamtsäure: 6,70 gr/l
pH-Wert: 3.43
Gesamtschwefel: 90 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 Nuances 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 Gemüsenrisotto, 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@tenutasantome.com