



Cabernet Sauvignon



WEINBERG

Typ: rot
Sorte: Cabernet Sauvignon 100%
Anbaugebiet: Carboncine
Gemeinde: Roncade (Treviso) - Italien
Jahr der Anpflanzung: 2000
Dichte der Anpflanzung: 5.000 Stock/ha
Ertrag pro Hektar: 10.000 kg/ha
Ertrag pro Stock: 2,00 kg/Stock
Anlage: 2,50 x 0,80
Oberfläche: 4,00 ha
Erziehungssystem: gezapfter Kordon
Geländeart: Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden
Weinlese: dritte Dekade September
Lese: maschinell

WEINBEREITUNG


Gärbehälter: Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.
Einmaischen: 15/20 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Kelttern
Gärungstemperatur: 24 °C
Hefe: Reinzuchthefen
Apfelmilchsäuregärung: komplett
Reifung: 15% in Holzfässern 6 Monate (Tonneau aus feinporiger französischer Eiche und mittlere Brennung) und 85% in Stahlbehältern.
Abfüllung: Februar 2020
Veredlung in Flaschen: 3 Monate

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2018
Alkoholgehalt: 13,50% Volumenprozent
Gesamtsäure: 5.10 gr/l
pH-Wert: 3.60
Gesamtschwefel: < 110 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 18/20 °C
Farbe: rubinrot mit violettroten Widerschein
Blume: vielschichtig und süß. Der Duft nach Waldfrüchtekonfitüre, wie Kirsche und Sauerkirsche dominiert, danach sind blumige Noten nach Backpflaume, Tabak und leicht Orient-Gewürze vorhanden.
Geschmack: weich, harmonisch, hochelegant, mit stabilem Körper und ausgeglichenem Säuregrad, mit den gleichen Aromanuancen der Blume. Im Finale macht sich ein samtiger und trockener Nachhall bemerkbar.
In der Küche: empfehlenswert zu allen würzigen, pikanten und Schnitt- Hartkäsen, aber auch zu gegrilltem oder geröstetem rotem Fleisch, Lammkoteletten, Wildschwein am Spieß und Rindsfilet. Er passt sehr gut zu Wildbret, gebackener Stockente, Perlhuhn mit Pilzen, Hasenpfeffer und Gulasch.

 Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantomè.com