



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: Mai 2022
Veredlung in Flaschen: 2 Monate

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2020
Alkoholgehalt: 13,90% Volumenprozent
Gesamtsäure: 5,00 gr/l
pH-Wert: 3,60
Gesamtschwefel: < 100 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.

Tenuta Santomè

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

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