



## 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:** Dezember 2022  
**Veredlung in Flaschen:** 2 Monate

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** IGT Marca Trevigiana 2022  
**Alkoholgehalt:** 14,00% Volumenprozent  
**Gesamtsäure:** 5.20 gr/l  
**pH-Wert:** 3.56  
**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