



Cabernet Sauvignon



WEINBERG

Typ: rot

Sorte: Cabernet Sauvignon 100%

Anbaugebiet: Carboncine

Gemeinde: Roncade (Trevise) - 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: erst 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 Kellern

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: Oktober 2025

Veredlung in Flaschen: 2 Monate

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2024

Alkoholgehalt: 13,90% Volumenprozent

Gesamtsäure: 4,70 gr/l

pH-Wert: 3,53

Gesamtschwefel: 70 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 18/20 °C

Farbe: rubinrot mit violettroten Widerscheinen

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 Santomé

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

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