



## Chardonnay



### WEINBERG

**Typ:** weiß  
**Sorte:** Chardonnay 100%  
**Anbaugebiet:** Carboncine  
**Gemeinde:** Roncade (Trevise) - Italien  
**Jahr der Anpflanzung:** 2000  
**Dichte der Anpflanzung:** 5.000 Stock/ha  
**Ertrag pro Hektar:** 9.000 kg/ha  
**Ertrag pro Stock:** 1,80 kg/Stock  
**Anlage:** 2,50 x 0,80  
**Oberfläche:** 3,50 ha  
**Erziehungssystem:** gezapfter Kordon  
**Geländeart:** Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden  
**Weinlese:** erste Dekade September  
**Lese:** maschinell

### WEINBEREITUNG


**Klärung:** statisch, kalt  
**Gärbehälter:** 90% in Stahlbehältern, 10% Tonneau aus französischer Eiche  
**Gärungstemperatur:** 18/20 °C  
**Hefe:** Reinzuchthefen  
**Gärdauer:** 15 Tage  
**Apfelmilchsäuregärung:** nicht in Stahl, komplett in Holz  
**Ausbau (Élevage):** 5 Monate über Hefen  
**Abfüllung:** Februar 2019  
**Veredlung in Flaschen:** 30 Tage

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** IGT Marca Trevigiana 2018  
**Alkoholgehalt:** 13,00% Volumenprozent  
**Gesamtsäure:** 5,30 gr/l  
**pH-Wert:** 3,32  
**Gesamtschwefel:** < 100 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 10/12 °C  
**Farbe:** strohgelb  
**Blume:** recht intensiv, nuancenreich, fruchtig eindeutig nach reifen Südfrüchten mit Ananas. Blumig mit einem Duft nach weißen Blüten. Anschließend kommt nach und nach eine Note nach gerösteten Haselnüssen, Butter und Honig zur Harmonisierung zum Ausdruck. Als Abschluss werden frisches Gemüse und Mittelmeergewürze, wie Thymian und Origano spürbar.  
**Geschmack:** weich, rund mit großem Volumen. Das reife Obst der Blume kommt gut zum Ausdruck. Der Körper ist reich, ausgeglichen und gibt das Gefühl von lang anhaltendem Geschmack, der ins Trockene ausläuft.  
**In der Küche:** besonders geeignet zu Fisch- und Eiergerichten, zu ersten Gängen, wie Kräuter- und Spargelrisotto. Ausgezeichnet aber auch zu Schnittkäsen und fetten Käsen. Perfekt mit Krustentiere und gegrilltem Fisch.

 Vegan – Vegetarian

### Tenuta Santomé

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