



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 2025

Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2024

Alkoholgehalt: 13,30% Volumenprozent

Gesamtsäure: 5,70 gr/l

pH-Wert: 3,34

Gesamtschwefel: 70 mg/l (maximal: 200 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.

Tenuta Santomé

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

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