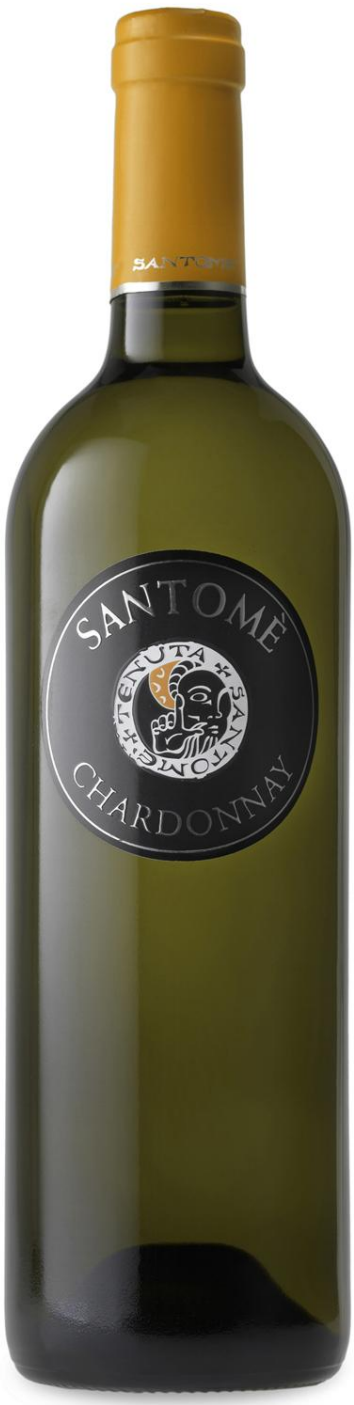
Chardonnay



WEINBERG
Typ: weiß
Sorte: Chardonnay 100%
Anbaugebiet: Carboncine
Gemeinde: Roncade (Treviso) - 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 2026
Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2025
Alkoholgehalt: 13,20% Volumenprozent
Gesamtsäure: 5,40 gr/l
pH-Wert: 3.45
Gesamtschwefel: 73 mg/l (maximal: 200 mg/l)

WEINPROBE
Serviertemperatur: 10/12 °C
Farbe: strohgelb
Blume: recht intensiv, nuancenreich, fruchtig eindeutig nach reifen Südfruchten 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 Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com