



Merlot



WEINBERG

Typ: rot

Sorte: Merlot 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: 6,00 ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon

Geländeart: Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden

Weinlese: zweite Dekade September

Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

Gärbehälter: Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.

Einmaischen: 10/12 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Kellern

Gärungstemperatur: 24 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Apfelmilchsäuregärung: partiell

Reifung: 6 Monate in Inox-Edelstahltank bis zur natürlichen Klärung

Abfüllung: February 2025

Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2023

Alkoholgehalt: 13,44% Volumenprozent

Gesamtsäure: 4,50 gr/l

pH-Wert: 3,60

Gesamtschwefel: 80 mg/l (maximal: 150mg/l)

WEINPROBE

Serviertemperatur: 18/20 °C

Farbe: rubinrot mit violettroten Widerscheinen

Blume: saftig, jung, frisch. Der Duft nach kleinen roten Früchten mit Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren dominiert. Blumig zart mit Veilchenduft und danach eine leichte Note orientalischer Gewürze und frischer Gemüse.

Geschmack: ausbalanciert mit einem gut abgestimmten Säuregrad, mittelmäßig strukturiert mit einem würzigen, trockenen und anhaltenden Endgeschmack.

In der Küche: Er ist der ideale Begleiter für würzige halbfeste Käsen, aber auch gut mit gedünstetem Rind- oder Schweinefleisch, Kaninchenbraten, Leber auf venezianische Art und Braten. Er passt perfekt zu dem venetischen Gericht „Pasta e fagioli“ (Bohnensuppe mit Nudeln). Mit Frigga unbedingt zu kosten!

Tenuta Santomé

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

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