



Moro '41

Ein Verschnitt auf der Basis von Merlot und Raboso Piave. Der Name versteht sich als ein Präsent an Herrn Armando Spinazzè, der auf Grund seiner dunklen Hautfarbe rundum nur al „Moro“ bekannt ist. „'41“ ist das Geburtsjahr. Seine beiden Söhne, Alan und William, haben dem „Moro“ dieses Etikett widmen wollen, als Anerkennung für seinen ständigen Beitrag bei der brillanten Verwirklichung des heutigen Betriebs Santomé.



WEINBERG

Typ: rot

Sorte: Merlot - Raboso Piave

Anbaugebiet: Carboncine

Gemeinde: Roncade (Trevise) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 2000

Dichte der Anpflanzung: 5.000 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 12.500 kg/ha

Ertrag pro Stock: 2,50 kg/Stock

Anlage: 2,50 x 0,80

Oberfläche: 6,00 ha

Erziehungssystem: gezapfter Kordon (Merlot),

Guyotssystem (Raboso Piave)

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

Weinlese: September-Oktober

Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

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

Einmaischen: 7 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Keltern

Gärungstemperatur: 22 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Apfelmilchsäuregärung: nein

Reifung: 6 Monate in Inox-Edelstahltank

Abfüllung: Mai 2025

Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Rosso IGT Marca Trevigiana 2024

Alkoholgehalt: 13,20% Volumenprozent

Gesamtsäure: 4,50 gr/l

pH-Wert: 3,63

Gesamtschwefel: < 65 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 14/16 °C

Farbe: rot mit violettroten Widerscheinen

Blume: an der Nase entwickelt er ein intensives, junges und wohlriechendes Aroma von kleinen roten Früchten wie Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren aber auch feine Florale Noten wie Veilchen sind vorhanden.

Geschmack: frisch, weich, leicht sowie ausgeglichen und angenehm trocken in Nachgeschmack. Langanhaltend und sehr gut trinkbar.

In der Küche: Empfehlenswert zu allen Wurstwaren und zu Schnittkäsen; er ist ein idealer Begleiter auch für Schweinebrühwurst, Schweinzung, geschmortes Huhn oder nach Jägerart, Kaninchenbraten.

Tenuta Santomé

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

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