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 Santomè.



WEINBERG

Typ: rot
Sorte: Merlot - Raboso Piave
Anbaugebiet: Carboncine
Gemeinde: Roncade (Treviso) - 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: September 2026
Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Rosso IGT Marca Trevigiana 2025
Alkoholgehalt: 12,90% Volumenprozent
Gesamtsäure: 4,05 gr/l
pH-Wert: 3.64
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, Schweinzunge, geschmortes Huhn oder nach Jägerart, Kaninchenbraten.

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