Pinot Grigio
Doc delle Venezie



WEINBERG
Typ: weiß
Sorte: Pinot Grigio 100%
Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel und Carboncine
Gemeinde: Cimadolmo und Roncade (Treviso) - Italien
Jahr der Anpflanzung: 2003 - 1991
Dichte der Anpflanzung: 5.000 - 2.500 Stock/ha
Ertrag pro Hektar: 9.000 kg/ha - 10.000 kg/ha
Ertrag pro Stock: 1,80 - 4,00 kg/Stock
Anlage: 2,50 x 0,80 – 3,30 x 1,25
Oberfläche: 2,00 ha – 7,00 ha
Erziehungssystem: Guyot- und Sylvozsystem
Geländeart: Tonboden (50-60%) in Carboncine - Skelettboden in Grave di Papadopoli Insel
Weinlese: Erste Dekade September
Lese: maschinell

WEINBEREITUNG
Klärung: statisch, kalt
Gärbehälter: 100% in Stahlbehältern
Gärungstemperatur: 18/20 °C
Hefe: Reinzuchthefen
Gärdauer: 15 Tage
Apfelmilchsäuregärung: nein
Ausbau (Élevage): 6 Monate über Hefen
Abfüllung: Februar 2026
Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: DOC delle Venezie 2025
Alkoholgehalt: 13,00% Volumenprozent
Gesamtsäure: 5,00 gr/l
pH-Wert: 3,32
Gesamtschwefel: 63 mg/l (maximal: 200 mg/l)

WEINPROBE
Serviertemperatur: 10/12 °C
Farbe: starkes strohgelb
Blume: saftig und elegant, die Blume erinnern sich an reife Früchte mit Pfirsich und Aprikose, an Südfruchte mit Ananas und Mango. Anschließend kommen nach und nach florale Noten und eine feine Mineralität.
Geschmack: hochelegant, geschmeidig, salzig, üppig, reich strukturiert. Ausgefeiltes Frucht-Säure-Spiel. Am Gaumen gibt sich der Wein mit den gleichen Aromanuancen der Blume. Trockener und langer Nachhall.
In der Küche: Hochelegant zugleich aber mächtig, mit reifen weißen Früchten im Finale... dieser Wein wird die feinsten Gaumen überraschen.
Empfehlenswert zu leichten Molluske- und Krustentierenvorspeisen, zu ersten Gängen, besonders zu Risotto und Fischsuppe. Bemerkenswert mit Räucherschinken und Weichkäsen.

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