Sanrichard
Cuor di Raboso Dry
„Dry Rabosoweinherz“

WEINBERG
Typ: rot
Sorte: 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: 2,00 ha
Erziehungssystem: Guyotsystem
Geländeart: Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden
Weinlese: dritte Dekade Oktober
Lese: von Hand

WEINBEREITUNG
Klärung: statisch, kalt
Gärbehälter: Inox-Edelstahltank
Gärungstemperatur: 16 °C
Hefe: Reinzuchthefen
Gärdauer: 10/14 Tage
Apfelmilchsäuregärung: nein
Reifung: kurz in Stahlbehältern
Versektung: der Grundwein wird in Gärbehälter mit Hefezusatz zur Kohlensäureentwicklung gegeben (Martinotti-Verfahren)
Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: Spumante Rosso Dry
Alkoholgehalt: 12,00% Volumenprozent
Zuckergehalt: 32,00 gr/l
Gesamtsäure: 8,6 gr/l
pH-Wert: 3.00
Gesamtschwefel: 120 mg/l

WEINPROBE
Serviertemperatur: 8° bis 12° C
Schaum: cremig
Farbe: rubinrot mit violettroten Widerscheinen
Blume: sofortig und angenehm Kaum geerntete Veilchen, Walderdbeeren, Himbeeren, Granatäpfel, Brombeeren und Rosinen türmen sich mit einer zarten Balsamnote auf.
Geschmack: die Präsenz am Gaumen ist frisch und rund, zeigt aber weiche Tannine; Zucker und Säuer stellen sich als sehr ausbalanciert heraus. Nachhaltiges fruchtiges Finale.
In der Küche: kühl (8/10 °C) servieren; ideal mit Aufschnitt, Fleischsoßesnudelgericht, Schweinebrühwurst, gekochtem Fleisch und gegrilltem hellem Fleisch. Passt perfekt zu Erdbeerensalat und, mit steigender Temperatur (12°C), zu Bayerischer Creme mit Obst und Blaubeerencoulis.

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