



Tai Bianco Parcel #368

Weißer Wein von **Tai** Traubensorten der Parzelle 368 unserer Weinberge in Carboncine - Roncade (Treviso). Gärverfahren bei 18°C und Ausbau von 72 Monaten über Hefen.



WEINBERG

Typ: weiß

Sorte: Tai

Anbaugebiet: Carboncine

Gemeinde: Roncade (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 2003

Dichte der Anpflanzung: 5.000 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg/ha

Ertrag pro Stock: 1,80 kg/Stock

Anlage: 2,50 x 0,80

Oberfläche: Parzelle #368 - 1,00 ha

Erziehungssystem: Guyotsystem

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

Weinlese: zweite Dekade September

Lese: von Hand

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt

Gärbehälter: 90% in Stahlbehältern, 10% Tonneau aus feinporiger französischer Eiche und mittlere Brennung

Gärungstemperatur: 18/20 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Gärdauer: 20 Tage

Apfelmilchsäuregärung: nicht in Stahl, komplett in Holz

Ausbau (Élevage): 72 Monate über Hefen – 6 Monate tonneau

Abfüllung: Mai 2025

Veredlung in Flaschen: 60 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Tai Bianco Parcel #368 - IGT Marca Trevigiana

Alkoholgehalt: 13,30% Volumenprozent

Gesamtsäure: 5,10 gr/l

pH-Wert: 3,28

Gesamtschwefel: 130 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 10/12 °C

Farbe: strohgelb

Blume: saftig, vielschichtig, hochelegant. Eindeutig sind die Nuancen nach gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikose. Darauf folgen die blumigen Nuancen gelber Blumen und die Mittelmeerkräuter mit Thymian, Origano und frischem Salbei.

Geschmack: reich, warm, kräftig, mit ausgeglichenem Säuregrad, weich und einnehmend, und mit den gleichen Aromanuancen der Blume sowie einem trockenen und nachhaltigen Finale.

In der Küche: perfekt mit modernen Fischrisotto, Fisch- und Rinder carpaccio, gegrilltem/in Folie/gebackenem/geräuchertem Fisch. Köstlich auch mit gegrillten Steinpilzen und fetten Käsen.

Tenuta Santomé

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

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