



## Anna 6

Un vinaggio a base di Chardonnay e Riesling. Il nome è un omaggio alla signora Anna, madre di Alan e William. Il "6" potrebbe forse suggerire quella data che ogni donna non vuol mai rivelare.



### VIGNETO

**Tipo:** bianco

**Varietà:** chardonnay - riesling

**Zona di produzione:** Grave di Papadopoli

**Comune:** Cimadolmo - Italia

**Anno di impianto:** 1991

**Densità di impianto:** 2.850 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 12.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 4,20 kg/ceppo

**Sesto d'impianto:** 2,80 x 1,25

**Superficie:** 8,00 ha

**Sistema di allevamento:** sylvoz

**Tipologia di terreno:** a scheletro prevalente con percentuale di sabbia - limo (50-60%)

**Epoca di vendemmia:** leggermente anticipata per ottenere vino fresco e con gradazione alcolica moderata

**Raccolta:** meccanica

### VINIFICAZIONE

**Illimpidimento:** statico a freddo

**Recipiente di fermentazione:** 100% in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata fermentazione:** 10 gg.

**Fermentazione malolattica:** no

**Maturazione:** 8 mesi sui lieviti

**Imbottigliamento:** Giugno 2023

**Affinamento in bottiglia:** 30 gg

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Bianco IGT Marca Trevigiana 2022

**Grado alcolico:** 11,40 % in Vol.

**Acidità totale:** 6,10 gr/l.

**pH:** 3,19

**Solforosa totale:** 110 mg/l (massimo consentito: 250 mg/l)

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Colore:** giallo paglierino, scarico con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** profumo intenso, complesso, spiccano le note fresche e vegetali di salvia, foglia di fico e peperone.

Seguono una delicata nota minerale, il fruttato con ananas, note agrumate di pompelmo e cedro.

**Gusto:** fresco, sottile, elegante, delicatamente morbido e leggero con finale citrino.

**In cucina:** questo vino si sposa magnificamente con i risotti delicati alle erbe, zuppa di cipolla, zuppa di funghi, pasta al pomodoro per la sua delicata acidità. Si abbina felicemente con formaggi erborinati freschi, primi di pesce.

Tenuta Santomè

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

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