



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: 5 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Febbraio 2025

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Bianco IGT Marca Trevigiana 2024

Grado alcolico: 11,10 % in Vol.

Acidità totale: 5,90 gr/l.

pH: 3,43

Solforosa totale: 105 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@tenutasantomè.com