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: 7 mesi sui lieviti
Imbottigliamento: Aprile 2026
Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Bianco IGT Marca Trevigiana 2025
Grado alcolico: 10,90 % in Vol.
Acidità totale: 6,70 gr/l.
pH: 3,43
Solforosa totale: 90 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