



Cabernet Sauvignon



VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: cabernet sauvignon 100%

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 4,00 ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

Macerazione: 15/20 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 24°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: 15% in legno per 6 mesi (tonneau in rovere francese a grana fine, tostatura media) e 85% in acciaio.

Imbottigliamento: Dicembre 2023

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2022

Grado alcolico: 14,00 % in Vol.

Acidità totale: 5,20 gr/l.

pH: 3,56

Solforosa totale: 100 mg/l (massimo consentito: 150 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: profumo complesso, dolce, domina la confettura di frutti rossi, in particolare marasca e ciliegia, seguono note di prugna secca, tabacco e leggero speziato orientale.

Gusto: morbido, armonico, elegante, di giusto corpo, con acidità bilanciata, ripete al retrolfatto le sensazioni fruttate percepite al naso, gradevole con finale leggermente asciutto e persistente.

In cucina: perfetto con i formaggi saporiti, stagionati, piccanti, ottimo con le carni rosse ai ferri e alla griglia, costolette d'agnello al ginepro, cinghiale allo spiedo, filetto di manzo al pepe nero. Accompagna egregiamente i volatili e la selvaggina, germano reale al forno, faraona con funghi, lepore e capriolo in salmi, gulasch.

Tenuta Santomè

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

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