



## Merlot



### VIGNETO

**Tipo:** rosso

**Varietà:** merlot 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:** 6,00 ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

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

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di Settembre

**Raccolta:** meccanica

### VINIFICAZIONE

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

**Macerazione:** 10/12 giorni abbinata a delestage e follature soffici

**Temperatura di fermentazione:** 24°C

**Lieviti:** selezionati

**Fermentazione malolattica:** parziale

**Maturazione:** sosta di 6 mesi in serbatoi in acciaio inox

**Imbottigliamento:** Maggio 2023

**Affinamento in bottiglia:** 30 giorni

### DATI TECNICI

**Denominazione:** IGT Marca Trevigiana 2021

**Grado alcolico:** 13,50 % in Vol.

**Acidità totale:** 4,60 gr/l.

**pH:** 3,62

**Solforosa totale:** 80 mg/l (massimo consentito: 150 mg/l)

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 18/20°C.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Olfatto:** intenso, giovane, fresco. Dominano i piccoli frutti rossi con lampone, ribes e fragola in evidenza. Delicato floreale con viola, a seguire leggere note di speziato orientale e di vegetale fresco.

**Gusto:** : è equilibrato con acidità ben armonizzata, di media struttura con finale sapido ed asciutto, dotato di buona persistenza.

**In cucina:** sicuramente uno dei migliori abbinamenti è con i formaggi saporiti a pasta semidura, ma molto bene anche le carni in umido sia di manzo che di maiale, il coniglio arrosto, il fegato alla veneziana, arrotolati di carne, arrosto e con il piatto tipico veneto: la pasta e fagioli. Da provare con il Frico friulano.

### Tenuta Santomé

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

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