



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: Febbraio 2025

Affinamento in bottiglia: 30 giorni

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2023

Grado alcolico: 13,44 % in Vol.

Acidità totale: 4,50 gr/l.

pH: 3,60

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