



Merlot Parcel #80

Vino rosso ottenuto dalla selezione delle uve Merlot presso il mappale 80 nei nostri vigneti in località Carboncine – Roncade. Macerazione 30 giorni e affinamento in carati da 500 litri per 42 mesi.



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: 7.500 kg/ha

Resa per pianta: 1,50 kg/ceppo

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

Superficie: Mappale # 80 : 1,00 ha

Sistema di allevamento: guyot

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

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

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

Macerazione: 30 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 24/26°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: in legno per 42 mesi

Recipiente di maturazione: tonneau (500 lt.) in rovere francese a grana fine, tostatura media. Età: 70% nuove e 30% secondo anno

Imbottigliamento: Ottobre 2019

Affinamento in bottiglia: 5 mesi

DATI TECNICI

Denominazione: Igt Marca Trevigiana 2015

Bottiglie prodotte: 11.450

Grado alcolico: 14,50 % in Vol.

Acidità totale: 5,10 gr/l.

pH: 3,51

Solforosa totale: 90 mg/l (massimo consentito: 150 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: intenso, complesso, con evidenti note speziate di cannella e pepe, a seguire delicati sentori di cuoio e tabacco. Dopo breve ossigenazione emergono inoltre la confettura di frutti rossi, la vaniglia, il tostato e nel finale un delicato balsamico.

Gusto: ricco, avvolgente. Spicca la grande struttura tannica sorretta da una acidità presente ed equilibrata. Sapido e caldo. Ottima persistenza con retrogusto asciutto.

In cucina: trova ottimo abbinamento con carni a lunga cottura, carne di selvaggina, di cacciagione, grandi formaggi stagionati, carni ai ferri e grandi arrostiti. Degustato in ampi calici, con chi amiamo, trasmette emozioni autentiche.

Tenuta Santomé

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

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