



Moro '41

Vinaggio a base di Merlot e Raboso Piave. Un omaggio ad Armando Spinazzè, conosciuto come il "Moro" per la sua carnagione e per la sua simpatia; " '41 " è la data di nascita. Alan e William gli hanno dedicato questa etichetta in riconoscenza del costante appoggio e della piena fiducia nel realizzare la realtà di Santomé.



VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: merlot – raboso

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 12.500 kg/ha

Resa per pianta: 2,50 kg/ceppo

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

Superficie: 6,00 ha

Sistema di allevamento: cordone speronato (merlot), guyot (raboso)

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

Epoca di vendemmia: Settembre-Ottobre

Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

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

Macerazione: 7 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 22°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: assente

Maturazione: sosta di 6 mesi in serbatoi in acciaio inox

Imbottigliamento: Luglio 2024

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Rosso IGT Marca Trevigiana 2023

Grado alcolico: 13,30% in Vol.

Acidità totale: 4,80 gr/l.

pH: 3,57

Solforosa totale: 65 mg/l (massimo consentito: 150 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 14/16°C

Colore: rosso vivo con riflessi violacei.

Olfatto: profumo intenso, giovane, fragrante, si percepiscono i piccoli frutti rossi, tra cui spiccano lampone, ciliegia, fragola e delicate note floreali di viola.

Gusto: fresco, morbido, leggero, equilibrato, con retrogusto piacevolmente asciutto. Persistente e di ottima bevibilità.

In cucina: Ottimo con tutti i salumi e formaggi di media stagionatura, bene con il cotechino, la lingua di maiale, il pollo in umido e alla cacciatora, il coniglio arrosto, da provare anche con anguilla in umido e polenta.

Tenuta Santomé

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

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