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 Santomè.



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: Settembre 2026
Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Rosso IGT Marca Trevigiana 2025
Grado alcolico: 12,90% in Vol.
Acidità totale: 4,05 gr/l.
pH: 3,64
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 Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com