



## Sanrichard Cuor di Raboso Dry



### VIGNETO

**Tipo:** rosso  
**Varietà:** Raboso Piave  
**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:** 2,00 ha  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Tipologia di terreno:** argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino  
**Epoca di vendemmia:** terza decade di Ottobre  
**Raccolta:** a mano

### VINIFICAZIONE

**Illimpidimento:** statico a freddo  
**Recipiente di fermentazione:** serbatoi in acciaio inox  
**Temperatura di fermentazione:** 16°C  
**Lieviti:** selezionati  
**Durata fermentazione:** 10/14 giorni  
**Fermentazione malolattica:** no  
**Maturazione:** breve in acciaio  
**Spumantizzazione:** vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat)  
**Imbottigliamento:** successivo alla spumantizzazione

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Spumante Rosso Dry  
**Grado alcolico:** 12,00% in Vol.  
**Residuo Zuccherino:** 32,00 g/l  
**Acidità totale:** 8,6 g/l  
**pH:** 3,00  
**Solforosa totale:** 120 mg/l (massimo consentito: 235)

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** da 8° a 12° C  
**Spuma:** cremosa  
**Colore:** rubino con riflessi violacei  
**Olfatto:** immediato e piacevole. Violette di campo, fragoline di bosco, lamponi, melograno, more e uva spina appena colti assieme ad un leggero ricordo balsamico.  
**Gusto:** fresco e circolare al palato, gli zuccheri ben bilanciati con la naturale acidità, delicata la tannicità. Persistenza fruttata nel finale  
**In cucina:** a temperatura bassa 8/10°C, perfetto con tagliere di insaccati crudi, pasta al ragù bianco, cotechino e zampone, bollito misto, grigliata di carni bianche. Ideale con macedonia di fragole e alzando la temperatura a 12°C perfetto con bavarese di frutta rossa e Coulis di mirtilli.

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)  
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantomè.com