



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 mg/l)

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