



Santhomas Cuvée Rosé Brut Nature Millesimato 2021



VIGNETO

Tipo: rosato
Varietà: Raboso Piave e Pinot Nero
Zona di produzione: Ca' Morelli (Roncade)
Comune: - Italia
Anno di impianto: 2019
Densità di impianto: 3.570 ceppi ettaro /
Resa ettaro: 10.700 kg/ha /
Resa per pianta: 3,00 kg/ceppo
Sesto d'impianto: 2,80 x 1,00
Superficie: 2,00 ha / 2,50 ha
Sistema di allevamento: Sylvoz
Tipologia di terreno: argilloso (45%) con presenza di caranto, alcalino
Epoca di vendemmia: fine Settembre
Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: statico a freddo
Recipiente di fermentazione: serbatoi in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Lieviti: selezionati
Durata fermentazione: 8/10 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) con lunga sosta nei lieviti per un totale di 12 mesi
Imbottigliamento: Giugno 2023

DATI TECNICI

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Millesimato 2021
Bottiglie prodotte: 3.333 (edizione limitata ed esclusiva)
Grado alcolico: 12,00 % in Vol.
Grado zuccherino: 2,20 gr/l
Acidità totale: 6,6 gr/l.
pH: 3,15
Solforosa Totale: 100 mg/l (massimo consentito: 185 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 8/10°C
Spuma: cremosa e compatta
Perlage: fine e persistente
Colore: rame lucidato con sfumature di cipria
Olfatto: fragoline di bosco, lampone, arancia con ribes rossi e chicchi di melograno. A seguire note di prugna succosa, ciclamino, garofano e fiori di oleandro. Sul finire gusci di frutta secca, nocciola, salvia secca e soffi minerali di polvere e sassi.
Gusto: bollicina equilibrata. Freschezza e sapidità offrono ricca salivazione. Piacevolmente rinfrescante e detergente. Saperi floreali e fruttati: petalo di rosa, ciclamino, more, fragoline, lamponi, melograno e ciliegia. A chiudere note di frutta secca e foglie di alloro.
In cucina: Ideale per antipasti di pescato, plateau di affettati anche affumicati. Risotto al radicchio di Treviso con salsiccia. Pasta fredda o bigoli di carne bianca. Piatti di pesce, baccalà, parmigiana di melanzane, vitello tonnato. Fritto di pesce o carni bianche.

Tenuta Santomé

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

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