



Santhomas Cuvée Rosé Brut Nature Millesimato 2023



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 Agosto e 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 16 mesi

Imbottigliamento: Novembre 2025

DATI TECNICI

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Millesimato 2023

Bottiglie prodotte: 3.333 (edizione limitata ed esclusiva)

Grado alcolico: 12,00 % in Vol.

Residuo zuccherino: 2,50 gr/l

Acidità totale: 5,6 gr/l.

pH: 3,20

Solforosa Totale: 80mg/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