



Santhomas Cuvée Brut Rosè



VIGNETO

Tipo: rosato
Varietà: Pinot Nero – Pinot Grigio
Zona di produzione: Grave di Papadopoli
Comune: Cimadolmo - Italia
Anno di impianto: 1989
Densità di impianto: 2.500 ceppi ettaro
Resa ettaro: 9.800 kg/ha
Resa per pianta: 3,90 kg/ceppo
Sesto d'impianto: 3,20 x 1,25
Superficie: 3,50 ha
Sistema di allevamento: sylvoz
Tipologia di terreno: a scheletro prevalente con percentuale di sabbia/limo
Epoca di vendemmia: fine Agosto
Raccolta: meccanica

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: lunga in acciaio – 6 mesi
Spumantizzazione: vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat) – maturazione nei lieviti per 180 giorni
Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: vino spumante rosato Brut
Grado alcolico: 12,50 % in Vol.
Grado zuccherino: 5,00 gr/l
Acidità totale: 5,40 gr/l.
pH: 3,10
Solforosa Totale: <100 mg/l

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 8/10°C
Spuma: giustamente evanescente.
Perlage: fine e persistente.
Colore: rosa tenue.
Olfatto: al profumo si rivela fresco e delicato, ricco di sensazioni fruttate, si avvertono i sentori di mela, pesca bianca, fragola e lampone, seguiti da note floreali di rosa e fiori bianchi.
Gusto: al palato risulta fine, sottile, elegante, salato, con acidità equilibrata, di buona struttura con finale fresco ed asciutto.
In cucina: ottimo come aperitivo importante. Perfetto con insalate di mare, primi di pesce, crostacei. Molto bene con torte salate, focacce con verdure e baccalà alla vicentina. Delizioso con prosciutti crudi e lardo di Colonnata su crostini caldi.

 Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantome.com