



## Merlot Parcel #80

Roter Wein von Merlot Traubensorten der Parzelle 80 unserer Weinberge in Carboncine - Roncade (Treviso). 30-tage Einmaischen und 42-monate Verfeinerung in 500-liter Tonneau



### WEINBERG

**Typ:** rot  
**Sorte:** Merlot 100%  
**Anbaugebiet:** Carboncine  
**Gemeinde:** Roncade (Treviso) - Italien  
**Jahr der Anpflanzung:** 2000  
**Dichte der Anpflanzung:** 5.000 Stock/ha  
**Ertrag pro Hektar:** 7.500 kg/ha  
**Ertrag pro Stock:** 1,50 kg/Stock  
**Anlage:** 2,50 x 0,80  
**Oberfläche:** Parzelle #80 - 1,00 ha  
**Erziehungssystem:** Guyotsystem  
**Geländearart:** Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden  
**Weinlese:** ende September  
**Lese:** von Hand

### WEINBEREITUNG


**Gärbehälter:** Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.  
**Einmaischen:** 30 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Kelttern  
**Gärungstemperatur:** 24/26 °C  
**Hefe:** Reinzuchthefen  
**Apfelmilchsäuregärung:** komplett  
**Reifung:** in Holz - 42 Monate  
**Reifungsbehälter:** Tonneau (500 l) aus feinporiger französischer Eiche und mittlere Brennung **Alter:** 70% neu und 30% zweites Jahr  
**Abfüllung:** Oktober 2019  
**Veredlung in Flaschen:** 5 Monate

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** Igt Marca Trevigiana 2015  
**Alkoholgehalt:** 14,50% Volumenprozent  
**Gesamtsäure:** 5,10 gr/l  
**pH-Wert:** 3,51  
**Gesamtschwefel:** < 130 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 18/20 °C  
**Farbe:** starkes rubinrot  
**Blume:** saftig, vielschichtig mit eindeutigen Gewürznoten nach Zimt und Pfeffer gefolgt von zartem Duft nach Leder und Tabak. Nach kurzer Sauerstoffanreicherung kommen dazu der Duft nach roter Grütze, Vanille, Fassbrennung und zum Schluss ein zarter Balsamicoduft.  
**Geschmack:** reich, einnehmend. Bestehend der große von einer anwesenden und ausgeglichenen Tanninstruktur getragene Säuregrad. Schmackhaft und warm. Optimal der anhaltende, trockene Nachgeschmack.  
**In der Küche:** empfehlenswert zu Wildbret, gegrilltem und bratenem Fleisch, aber auch zu bedeutenden Hartkäsen.

 Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

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