



## Rosè

Ein Verschnitt auf der Basis von roten Traubensorten (Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon): pfleglich gedrückt um einen blassen delikaten Roséwein herauszuziehen



### WEINBERG

**Typ:** Rosé

**Sorte:** Syrah, Merlot

**Anbaugebiet:** Carboncine

**Gemeinde:** Roncade (Treviso) - Italien

**Jahr der Anpflanzung:** 2000

**Dichte der Anpflanzung:** 5.000 Stock/ha

**Ertrag pro Hektar:** 12.000 kg/ha

**Ertrag pro Stock:** 2,40 kg/Stock

**Anlage:** 2,50 x 0,80

**Oberfläche:** 7,00 ha

**Erziehungssystem:** gezapfter Kordon

**Geländeart:** Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden

**Weinlese:** kurz früher zum frischen Wein mit mäßigem Alkoholgehalt.

**Lese:** maschinell

### WEINBEREITUNG

**Klärung:** statisch, kalt

**Gärbehälter:** 100% in Stahlbehältern

**Gärungstemperatur:** 16/18°C

**Hefe:** Reinzuchthefen

**Gärdauer:** 10 Tage

**Apfelmilchsäuregärung:** nein

**Ausbau (Élevage):** 3 Monate über Hefen

**Abfüllung:** Dezember 2018

**Veredlung in Flaschen:** 30 Tage

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** IGT Marca Trevigiana

**Alkoholgehalt:** 12,90% Volumenprozent

**Gesamtsäure:** 5,10 gr/l

**pH-Wert:** 3,24

**Gesamtschwefel:** 60 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 10/12°C

**Farbe:** helles Rosa

**Blume:** saftiger, frischer und komplexer Blumenduft nach Rose und Jasmin. Danach Apfel, Johannisbeere und Himbeere Fruchtaromen.

**Geschmack:** fein und elegant. Geschmeidiger Schmeichler mit einem salzigen Finale.

**In der Küche:** Er ist der ideale Begleiter für delikaten Gewürzkraut- oder Radicchio risotto. Er passt perfekt zur Tomaten-Pasta, dank seiner delikaten Säure, aber auch zu ersten Gängen aus Fisch oder Frischkäsen.

Tenuta Santomé

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

Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantome.com