



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: Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

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: 12,40% Volumenprozent

Gesamtsäure: 5,70 gr/l

pH-Wert: 3,15

Gesamtschwefel: < 100 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