



Sanrichard Cuor di Raboso Dry „Dry Rabosoweinherz“



WEINBERG

Typ: rot

Sorte: Raboso Piave

Anbaugebiet: Carboncine

Gemeinde: Roncade (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 2000

Dichte der Anpflanzung: 5.000 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 12.500 kg/ha

Ertrag pro Stock: 2,50 kg/Stock

Anlage: 2,50 x 0,80

Oberfläche: 2,00 ha

Erziehungssystem: Guyotsystem

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

Weinlese: dritte Dekade Oktober

Lese: von Hand

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt

Gärbehälter: Inox-Edelstahltank

Gärungstemperatur: 16 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Gärdauer: 10/14 Tage

Apfelmilchsäuregärung: nein

Reifung: kurz in Stahlbehältern

Versektung: der Grundwein wird in Gärbehälter mit

Hefezusatz zur Kohlensäureentwicklung gegeben

(Martinotti-Verfahren)

Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Spumante Rosso Dry

Alkoholgehalt: 12,00% Volumenprozent

Zuckergehalt: 28,00 gr/l

Gesamtsäure: 8,2 gr/l

pH-Wert: 3,00

Gesamtschwefel: 60 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 8° bis 12° C

Schaum: cremig

Farbe: rubinrot mit violettroten Widerscheinen

Blume: sofortig und angenehm Kaum geerntete Veilchen,

Walderdbeeren, Himbeeren, Granatäpfel, Brombeeren und

Rosinen türmen sich mit einer zarten Balsamnote auf.

Geschmack: die Präsenz am Gaumen ist frisch und rund,

zeigt aber weiche Tannine; Zucker und Säuer stellen sich als

sehr ausbalanciert heraus. Nachhaltiges fruchtiges Finale.

In der Küche: kühl (8/10 °C) servieren; ideal mit Aufschnitt,

Fleischsoßensudelgericht, Schweinebrühwurst, gekochtem

Fleisch und gegrilltem hellem Fleisch. Passt perfekt zu

Erdbeersalat und, mit steigender Temperatur (12°C), zu

Bayerischer Creme mit Obst und Blaubeerencoulis.



Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomé

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

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