



Santhomas Cuvée Brut Rosè



WEINBERG

Typ: rosé

Sorte: Pinot Nero – Pinot Grigio

Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel

Gemeinde: Cimadolmo (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 1989

Dichte der Anpflanzung: 2.500 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 9.800 kg/ha

Ertrag pro Stock: 3,90 kg/Stock

Anlage: 3,20 x 1,25

Oberfläche: 3,50 ha

Erziehungssystem: Sylvozsystem

Geländeart: Skelettboden, vorrangig mit einem Prozentsatz von Sand/Schlamm

Weinlese: ende August

Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt

Gärbehälter: Inox-Edelstahltank

Gärungstemperatur: 16/18 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Gärdauer: 8/10 Tage

Apfelmilchsäuregärung: nein

Reifung: lang in Stahlbehältern - 6 Monaten

Versektung: der Grundwein wird in Gärbehälter mit Hefezusatz zur Kohlensäureentwicklung gegeben (Martinotti-Verfahren) - 90 Tage

Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Schaumwein Rosè

Alkoholgehalt: 12,30% Volumenprozent

Zuckergehalt: 5,00 gr/l

Gesamtsäure: 5,60 gr/l

pH-Wert: 3,10

Gesamtschwefel: < 110 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 8/10 °C

Schaum: schwindet im richtigen Maß

Perlage: fein und anhaltend

Farbe: zartrosa

Blume: die Blume ist frisch und delikät. Reich an fruchtigen Nuancen, bei denen der Duft nach Äpfeln, Pfirsichen, Erdbeeren und Himbeeren hervorsteht. Als Endnote machen sich die blumigen Nuancen mit Rosen und weißen Blüten bemerkbar.

Geschmack: am Gaumen fein, subtil, hochelegant, saftig, mit einem ausbalancierten Säurespiel, reich in seiner Struktur mit frischem und trockenem Finale.

In der Küche: Optimal als Aperitif. Ideal mit Fischsalat, Krustentiere und ersten Gängen von Fisch. Passt gut zu Wähen und Obstfladen. Atemberaubend mit rohen Schinken und „Lardo di Colonnata“ auf einer gerösteten Scheibe Brot.



Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

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

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