Rosé

Vino Rosato ottenuto da un blend di uve rosse sottoposte a soffice pressatura.

VIGNETO

Tipo: Rosè
Varietà: selezione di uve rosse
Zona di produzione: Carboncine
Comune: Roncade - Italia
Anno di impianto: 2000
Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro
Resa ettaro: 12.000 kg/ha
Resa per pianta: 2,40 kg/ceppo
Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80
Superficie: 7.00 ha
Sistema di allevamento: cordone speronato
Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino
Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre
Raccolta: meccanica

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: statico a freddo
Recipiente di fermentazione: 100% in acciaio
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Lieviti: selezionati
Durata fermentazione: 10 gg.
Fermentazione malolattica: no
Maturazione: 6 mesi sui lieviti
Imbottigliamento: Maggio 2024
Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Marca Trevigiana
Grado alcolico: 12,90 % in Vol.
Acidità totale: 5,10 gr/l.
pH: 3,24
Solforosa totale: 60 mg/l (massimo consentito: 200 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12°
Colore: rosa tenue.
Olfatto: profumo intenso, complesso, spiccano le note fresche e floreali di rosa e gelsomino. Seguono una delicata nota fruttato con mela, ribes e lampone.
Gusto: fresco ed elegante , delicatamente morbido e leggera sapidità nel finale.
In cucina: questo vino si sposa magnificamente con i risotti delicati alle erbe, al radicchio, pasta al pomodoro per la sua delicata acidità. Si abbina felicemente con formaggi di breve stagionatura, primi e secondi di pesce.

Tenuta Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com