



Rosé

Vino Rosato ottenuto da un blend di uve rosse (Syrah, Merlot, Cab. Franc e Cab. Sauvignon) sottoposte a soffice pressatura.



VIGNETO

Tipo: Rosè

Varietà: Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc e Syrah

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

Illimpimento: 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: Aprile 2020

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Marca Trevigiana

Grado alcolico: 12,30 % in Vol.

Acidità totale: 5,50 gr/l.

pH: 3,24

Solforosa totale: 100 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 Santomé

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

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com