Pinot Nero

Ca' Morelli Weinberg



WEINBERG
Typ: rot
Sorte: Pinot Noir
Anbaugebiet: Ca' Morelli
Gemeinde: Roncade (Treviso) - Italien
Jahr der Anpflanzung: 2020
Dichte der Anpflanzung: 3.570 Stock/ha
Ertrag pro Hektar: 10.000 kg/ha
Ertrag pro Stock: 2,80 kg/Stock
Anlage: 2,80 x 1,00
Oberfläche: 2,50 ha
Erziehungssystem: Sylvoz
Geländeart: Mischsand, schluffiger Boden und Tonboden (50-60%) mit „Caranto", Alkaliboden.
Weinlese: erste zehn Tage im September

WEINBEREITUNG
Gärbehälter: Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.
Einmaischung auf den Schalen: kurze Zeit
Gärungstemperatur: 24°C
Hefe: Reinzuchthefen
Apfelmilchsäuregärung: komplett
Reifung: in Holz – 24 Monate (Tonneau in feinkörnigem, mittel geröstetem französischem Eichenholz)
Abfüllung: Februar 2025
Veredlung in Flaschen: 60 Tage

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: IGT Marca Trevigiana 2022
Alkoholgehalt: 12,80 % Volumenprozent
Gesamtsäure: 4,80 gr/l
pH-Wert: 3,45
Gesamtschwefel: 67 mg/l (maximal möglich: 150 mg/l)

WEINPROBE
Serviertemperatur: 18/20 °C
Farbe: helles Rubinrot mit leichten Granatreflexen
Blume: Nette Noten von Veilchen, Hundsrose und Nelken; Himbeeren, süßen Walderdbeeren, Kirschen und Orangenschalen. Würzige Aromen von Zimt, Pfeffer und Gewürznelken kommen zum Vorschein, die von einer zarten Schicht aus süßem Pfeifentabak umhüllt werden.
Geschmack: Am Geschmack ist der Wein trocken und hat eine weiche, saftige Struktur. Die Tannine sind zwar erkennbar, aber sanft und nicht zu streng. Auf Aromen von Tabak, Kakao, Süßholz und süßen Gewürzen folgen Noten von roten Rosen, Veilchen, Himbeeren, Granatäpfeln und Walderdbeeren. Trockene pflanzliche Noten von Rinde und Walnussschalen runden das Aroma ab.
In der Küche: Am besten mit Vorspeisen: Rindertartar, Thunfisch-Carpaccio, Kabeljau mit Sahne und Wurstplatte. Erste Fleischgerichte: Gnocchi mit Ragoutsauce, Bigoli-Nudeln mit Entensauce. Fisch- und Fleischgerichte: Thunfisch Tataki, Venezianischer Stockfisch; Filet mit grünem Pfeffer, Lammkoteletts. Passt gut zu mittelalten Käsesorten.

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