



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.

Einmischung 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 Walnusschalen 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 Santomé

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

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