



Pinot Nero

Vigneto Ca' Morelli



VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: Pinot Nero

Zona di produzione: Vigneto Ca' Morelli

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2020

Densità di impianto: 3.570 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,80 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,80 x 1,00

Superficie: 2,50 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

Tipologia di terreno: misto sabbia, limo e argilla (50-60%)
con presenza di caranto, alcalino.

Epoca di vendemmia: primi giorni di Settembre

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: Acciaio

Macerazione: Breve, a freddo

Temperatura di fermentazione: 22°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: tonneau in rovere francese per 24 mesi

Imbottigliamento: Febbraio 2025

Affinamento in bottiglia: 60 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2022

Grado alcolico: 12,80 % in Vol.

Acidità totale: 4,8gr/l.

pH: 3,45

Solforosa totale: 67 mg/l (massimo consentito: 150 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C.

Colore: luminoso, rosso rubino con lievi riflessi granati

Olfatto: piacevoli note di viola, rosa canina e garofano; fruttato croccante di lampone, fragoline zuccherate, ciliegia e zest di arancia. Emergono note speziate di cannella, pepe nero e chiodi di garofano, il tutto avvolto in un delicato tabacco dolce di pipa.

Gusto: in bocca secco con sensuale morbidezza. Una piacevole sapidità e freschezza. Il tannino, poco graffiante, è presente ma gentile. Note tabaccose, cacao, liquirizia e spezie dolci. A seguire rosa rossa, viola con lampone, melograno e fragolina di bosco. Cenni vegetali secchi di corfeccia e mallo di noce.

In cucina: ideale con antipasti: tartare di manzo, carpaccio di tonno, baccalà mantecato, affettati vari quali capocollo, pancetta coppata e speck. Primi piatti di carne: gnocchi al ragù, bigoli al sugo d'anatra. Secondi piatti di pesce e carne: tataki di tonno rosso, baccalà alla Vicentina; filetto al pepe verde, costolette di agnello, carni rosa in genere. Formaggi di media stagionatura.

Tenuta Santomé

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

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