Pinot Nero

Vigneto Ca' Morelli

Questo vino nasce dalla selezione delle uve **Pinot Nero** presso i nostri vigneti in località Ca' Morelli a Roncade (2,5 ettari). Il terreno argilloso con caranto contribuisce alle note speziate.
Affinamento *in tonneau di rovere francese* per 24 mesi. **Prodotto solo nelle migliori annate.**



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