

Merlot

Tenuta Santomé



CLIMATS

Región y Denominación

Veneto Treviso, Italia

Uva

100% Merlot

Producción

A Verifier

Cultivo

Cultivo orgánico con método solar

Filosofía

Todo empezó en 1971 con el abuelo Antonio "Toni", enólogo quien compró 4 hectáreas en Vazzola, entregando las uvas producidas a la Cantina Sociale di Valdobbiadene.

En la década de 1980, el padre Armando compró 28 hectáreas en la prestigiosa isla de Papadopoli, convirtiéndose así en el mayor contribuyente a la Cantina Sociale di Valdobbiadene con los 5.000 quintales anuales de uvas conferidos. Hoy la familia Spinazze, cual acompañó el desarrollo de la bodega y hoy a cargo, produce todos los Prosecco cultivados en la finca elaborados 100% a partir de uvas Glera. La bodega, que funciona 100% con energía solar, tiene una ubicación ideal en Treviso, donde las uvas llegan en perfectas condiciones, un factor crítico para producir un vino espumoso de primera categoría.

Estilo

Los Merlot no son de los más representativos de Veneto pero dan muy buenos resultados.

Ese vino se produce con uvas seleccionadas en la zona de Carboncine – Roncade. La vendimia es tardía para obtener la fruta en su momento de maduración. Maceración de 30 días y el mosto se queda en barricas de 500 litros durante varios meses.

Santomè busca hacer un tinto espeso, con cuerpo y representativo de su terroir. La nariz es intensa y compleja, con notas especiadas de canela, pimienta y tabaco. Después de unos minutos, se desarrollan aromas de mermelada y pan tostado. En boca, el vino es envolvente. Tiene buen acidez, es sávido y tibio, con final persistente.

