

CARMENÈRE



Grado alcolico: 12,50% in Vol.

Grado zuccherino: 0,40 gr/l

Acidità totale: 5,00 gr/l

PH: 3,34

Vinificazione:

8 giorni di macerazione sulle vinacce

Vigneto: Carmenere

Zona produzione: Annone Veneto (VE)

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Sesto d'impianto: 270 x 120

Sistema di allevamento: Sylvoz

Certamente il Carmenère è uno dei più grandi vini del mondo, sia che venga vinificato puro, sia in uvaggio con una parte di Sauvignon o di Merlot. Selvaggio e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo.

Colore rosso intenso, questo vino si presta ottimamente all'invecchiamento, anche di 4-6 anni. Con tale pratica perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa guadagnandosi l'alloro di grandissimo vino.

Vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.

Da servire alla temperatura di 18-20 gradi.