

## CARMENÈRE



**Grado alcolico:** 12,50% in Vol.

**Residuo zuccherino:** 4 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:** 90 q/ha

**Sesto d'impianto:** 270 x 120

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

Certamente il Carmènere 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.