



“PROGETTO RECUPERO” CARMENÈRE I.G.T. VENETO

UVE: Carmenère

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone libero e gujot

PRODUZIONE MEDIA: 9000 kg./ ha.

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: Alcuni mesi di affinamento in botti di rovere

AFFINAMENTO: Minimo 2 mesi prima commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,50 - 5 gr./lt.

TERRENO: argillosi e medio impasto con affioramenti trachitici ed ardesia

ESPOSIZIONE: varie

ALTITUDINE: da 20 a 120 mt.

VIGNE PER HA: 4.700

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino acceso.

PROFUMO: Fine, persistente, fruttato, gradevolmente vinoso e con sentori di more, mirtillo e spezie.

SAPORE: Particolarmente intenso, sapido, di piacevole beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tipico vino rosso della tradizione Veneta ben si adatta a tutto pasto anche fresco col pesce ed esalta le sue caratteristiche in gustosi secondi piatti di carne.

