

PROGETTO RECUPERO CARMENÈRE I.G.T. VENETO

Recupero del Carmenère piantato sui Colli Euganei già alla fine del 1800. Produzione limitata.

UVE: Carmenère

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone libero e gujot

PRODUZIONE MEDIA: 7000 kg/ ha

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: Alcuni mesi di affinamento in piccole botti di rovere

AFFINAMENTO: Minimo 2 mesi prima commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 4,50 - 5 g/l

TERRENO: argillosi e medio impasto con affioramenti trachitici ed ardesia

ESPOSIZIONE: varie

ALTITUDINE: da 20 a 120 m

VIGNE PER HA: 4.700



CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino acceso.

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

SAPORE: Particolarmente intenso, sapido, di piacevole beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Caratteristico 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.