

## CARMENERE

L'interpretazione  
originale  
del Cabernet



Vino: rosso  
Varietà: Carmeneri 100 %  
Classificazione: DOC Colli Berici Carmeneri Riserva  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4.000  
Età delle vigne: 10 anni  
Produzione per Ha: 60 q.li  
Vendemmia: manuale a fine settembre  
e appassimento in plateaux per 40 gg.

### Operazioni di cantina:

Pigiadiraspatura con fermentazione controllata e inoculo lievito selezionato. Follature e delestage per 30 gg. Affinamento 15 mesi circa in Barriques di primo e secondo passaggio. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

### Dati analitici:

Alcohol 15 %  
Ph 3,4  
Ac. Tot. 6.00gr/Lt  
Ext. Sec 31 gr/Lt

### Note organolettiche:

rosso rubino intenso con cromature viola. Intenso, glicerine di buon supporto e densità. Al naso esprime note di viola, rosa e vinacce; ribes nero e mirtillo. In bocca è asciutto, tannico con buon supporto acido. Conferma note di frutti selvatici ed erbe perenni. Ampio e persistente. Giovane, fresco, di buona tessitura, offre sicure note di grande longevità.

### Abbinamento:

selvaggina, zuppe ben speziate e formaggi di buona consistenza.

### Commento del winemaker.

*Questo vitigno viene riconosciuto come il Cabernet italiano, rispetto ai fratelli francesi Cabernet Franc e Sauvignon, porta un carattere a se stante che sottolinea una personalità più forte soprattutto a livello olfattivo. E' un vino pieno, tannico con un frutto carnoso e maturo cui fanno da cornice spezie, erbe aromatiche ed eleganti note vegetali intrecciati a fiori, profumi balsamici di resina e cipria, petali di rosa ed eucalipto. Richiami eterei di rabarbaro e cioccolato. Ogni elemento si esprime con una pulizia e determinazione che lo rende unico ma nello stesso tempo intrigante. I piccoli frutti rossi e erbe perenni sono avvolti in forma vellutata che lo rende armonico e piacevole. Interessante scommetterci!*