



TERRE
— DEI —
CASAI

CARMENERE IGT VENETO

LE UVE:

Carmenere raccolte nei nostri vigneti. Questo vitigno per anni è stato scambiato per un clone di Cabernet franc.

È riconosciuto come varietà negli anni Novanta del secolo scorso.

Tecnica di produzione:

dopo la raccolta le uve sono sottoposte ad una macerazione che si protrae per circa 5 giorni al fine di ottenere il giusto colore e l'apporto di tannini dolci.

Segue l'affinamento in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso marcato.

Profumo: si distingue per l'intensità della componente erbacea.

Sapore: apprezzabile per il perfetto equilibrio tra corpo e morbidezza.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

si accosta tagli di carne al forno, al pollame cotto in umido ma anche a formaggi di media stagionatura.

Servire a 18°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie
cartoni da 6 bottiglie

