

CARMENÈRE

I.G.T. delle Venezie
Annata: 2013

Antica varietà bordolese giunta nell'Ottocento assieme al Cabernet franc nel Nordest italiano e chiamata "Cabernet franc italiano" per distinguerla da quest'ultimo. Vitigno quasi dimenticato in Francia ha trovato nel trevigiano la sua patria d'elezione.

VENDEMMIA: 25 settembre 2013

VITIGNO: Carmenère, la cui coltivazione nella nostra regione è stata autorizzata soltanto dal 26 agosto 2008.

ZONA DI PRODUZIONE: Tezze di Piave e Motta di Livenza.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Tezze di Piave (TV): terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.
Motta di Livenza (TV): terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".

TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso con macerazione per 8 giorni di uve selezionate e ben mature.

IMBOTTIGLIAMENTO: 27 febbraio 2014

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino di spiccata personalità, di colore rosso rubino intenso e compatto, al naso rilascia un caratteristico profumo erbaceo, ampliato da note di pepe nero e frutti di bosco. Al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

