

CARMENÈRE

I.G.T. Marca Trevigiana

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

VENDEMMIA

Fine settembre

VITIGNO

Carmenère, la cui coltivazione nella nostra regione è stata autorizzata soltanto dal 26 agosto 2008, anche se veniva coltivato già da tempo.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

ZONA DI PRODUZIONE

Tezze di Piave (TV)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione per 8 giorni di uve selezionate e ben mature.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di spiccata personalità, di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso rilascia un caratteristico profumo erbaceo con note di peperone giallo, di pepe nero e frutti di bosco. Al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

