

## **CARMENERE**

**Prodotto**

**COLLI BERICI DOC  
CARMENERE**



Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso spicca una nota non speziata di pepe, avvolta da gentili aromi erbacei. Questo vino rappresenta la storia del popolo veneto. Chiamato originariamente cabernet franc biotipo italiano, è stato riproposto al pubblico con il suo vero nome di carmenere.

**Le uve**

Vitigno di origine bordolese di difficile doma. Se ben gestito è caratterizzato da produzioni qualitative e non quantitative.

**Il Vigneto**

I vigneti sono divisi in due corpi principali: uno di natura lim calcarea che apporta finezza ed eleganza, l'altro di natura argillosa che apporta struttura e morbidezza.

**La Vinificazione** Classica vinificazione in rosso

**L'affinamento e maturazione**

Giusto il tempo per un equilibrio naturale e poi in bottiglia.

**Il Vino**

Aromi complessi, di carattere morbido e avvolgente. Ricco di sapidità.

**Abbinamenti**

Carni alla griglia e sopressa vicentina in tutte le stagioni.