



CARMENERE

ANNATA 2012



DENOMINAZIONE Carmenerè DOP
Colli Berici

PRODUTTORE Elvira - Società
Agricola Semplice

VITIGNO Carmenerè

ORIGINE VIGNETO San Germano dei
Berici (VI)

ALTIMETRIA 260 m s.l.m.

TERRENO di natura carsica di tipo
argilloso marnoso, ricco di scheletro
calcareo, non irriguo. Esposizione
dell'apezzamento a Sud-Est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
modificato

DENSITÀ DELLE VITI 4630 ceppi/ha

ANNO IMPIANTO 2003-2006

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle
nostre uve in piccoli contenitori.

Sur-maturazione in vigna

Fermentazione naturale con
macerazione sulle bucce per 10
giorni circa con *delestage* giornaliero
e ripetuti rimontaggi manuali.

Maturazione in *barrique* per 12
mesi.

Vinificazione in assenza di solfiti
aggiunti.

Tutte le fasi della produzione
avvengono nella nostra cantina
fino all'imbottigliamento ed
etichettatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 13%vol

Zuccheri residui 0,6 g/l

Acidità totale 5.83 g/l

Anidride solforosa totale 3.0 mg/l

Estratto secco totale 30.4 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

*Colore rosso violaceo, profumi
di frutti rossi con note speziate e
sottofondo balsamico di ginepro ed
eucalipto. In bocca, si caratterizza
per spiccata freschezza e sapidità,
con un tannino presente ma
morbido.*

*Di lunga persistenza, evidenzia note
di frutta rossa in confettura e spezie.
Adatto all'abbinamento con piatti di
carne rossa, sia in umido che arrosto
e a selvaggina sia da pelo che da
piuma.*

*Si consiglia l'apertura almeno
un'ora prima della degustazione,
degustazione su calice di dimensioni
medio-grandi. Temperatura di
degustazione, 16-18°C.*



Vino Biologico

Organismo di controllo
autorizzato dal MipAAF: IT BIO 006
Operatore Controllato
n° E052 - Agricoltura ITALIA