



CARMENERE

VENDEMMIA 2015

DENOMINAZIONE Carmenere IGT
Veneto

PRODUTTORE Elvira - Società
Agricola Semplice

VITIGNO Carménère

ORIGINE VIGNETO Val Liona (VI)
loc. San Germano dei Berici

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 12,92 %vol

Zuccheri residui 1 g/l

Acidità totale 5.43 g/l

Acidità volatile 0,40 g/l

Anidride solforosa totale 3 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso violaceo, profondo.

*Al naso, frutti rossi con note speziate e
sottofondo balsamico di ginepro ed
eucalipto.*

*Succoso e sapido, quasi salino, con tannino
presente ma morbido.*

*Di lunga persistenza, evidenzia note
confettate di frutta rossa e molta spezia.*

*Ottimo l'abbinamento a pietanze
preparate con cotture lunghe, stufati
di verdure e di carne, piatti saporiti
e speziati.*

*Consigliamo l'apertura almeno un'ora
prima della degustazione, l'utilizzo di
un calice ampio.*

Temperatura di servizio, 16-18° C.



Vino Biologico

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