

ANIMAFRANCA

CARMENERE

Vino Rosso Carmenere D.O.C. Piave

° 13,5 % Vol

15 °C

Lo riteniamo un vino praticamente autoctono. Trova nella valle del Piave un clima ideale per esprimere le sue potenzialità. Lo riteniamo un vino riserva ma non ci convince affinato in legno. Presentato integro, espressione del territorio, dell'annata e della nostra VitiViniCultura.



Carmenere, clone R9 famoso per avere l'infiorescenza con stami spiralati e quindi grappoli molto spargoli.



Ponte di Piave, via Calderba.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Due defogliazioni, una in pre fioritura e una in pre invaiatura. Cimatura minima.



Meccanica per raccogliere l'uva in leggera surmaturazione, anche nei primi giorni di Ottobre se il tempo lo consente.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 18 giorni. Selezione delle pressature. Sosta in acciaio inox fino a Maggio/Giugno.



Profumo intenso, la caratteristica nota erbacea avvolge piacevolmente i sentori di frutta rossa e di spezie. Al gusto si presenta morbido e corposo con un finale giustamente tannico.



Per le sue caratteristiche è vino da secondi piatti, principalmente a base di carne rossa. Trova il suo ideale accostamento durante una grigliata o uno spiedo tra amici. Lascia il palato gradevolmente "pulito" grazie alla sua componente tannica.