



CASABACCICHETTO

CARMENERE

*Un vitigno che trova nella valle del Piave il clima ideale per esprimere le sue potenzialità.
Il Carmenerè è noto per avere l'infiorescenza con stami spiralati e grappoli molto spargoli.*

Piave D.O.C. Carmenerè	Carmenerè	13,5% Vol
-------------------------------	------------------	-----------



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. Cimaturatione minima.



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 spezie. Palato morbido e corposo, con un finale giustamente tannico. La componente tannica lascia il palato gradevolmente "pulito".



Molto versatile con tutti gli abbinamenti tradizionali, arrosti, grigliate, formaggi stagionati, legumi. Interessante con piatti della cucina etnica, piccanti e saporiti.



Temperatura di servizio consigliata
15 °C