

"Le Selezioni" - CARMENERE VENETO IGT

Vino rosso fermo



VITIGNO:
100% CARMENERE

FORMA DI ALLEVAMENTO:
GUYOT DOPPIO

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E MACERAZIONE
DI 10 GIORNI A CONTATTO CON LE BUCCE.
AFFINAMENTO 10 MESI IN BARRIQUE,
IBOTTIGLIAMENTO E ULTERIORE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALCOL:
12.5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO ROSSO RUBINO. AL NASO SPRIGIONA UN'
INTERESSANTE NOTA SPEZIATA. IN BOCCA
SAPIDITA' ACCOMPAGNATA DA UN TANNINO
IMPORTANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

ABBINAMENTI:
PIATTI SUCCULENTI A BASE DI CARNE O
FORMAGGI STAGIONATI.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT

