

# CARMENÈRE

Piave Doc Carmenère



**Vitigno** : Carmenère 100%

**Denominazione** : Piave Doc Carmenère

**Vigneto** : Allevamento a sylvoz. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

**Colore** : Rosso rubino

**Sensazioni olfattive** : Delicate note erbacee caratteristiche del vitigno in armonia con sentori di prugna e mirtillo. Sul finale note speziate.

**Sapore** : Morbido, intenso e persistente.

**Abbinamenti** : Consigliato con salumi e formaggi di media stagionatura. Ideale anche con piatti di carne.

**Vinificazione** : Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio.

**Gradazione alcolica** : 13% Vol

**Estratto secco netto** : 26 g/L

**Acidità** : 5 g/L

**Temperatura di servizio** : 16-18 °C

**Formato** : Bottiglie da 750 ml

**Confezioni** : Scatole da 6 bottiglie

