



www.levolpi.it

CARMENÈRE

COLLI EUGANEI DOC
CARMENERE



Vitigno: Carmenere 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre e prima di ottobre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Guyot/Sylvoz

Resa per ettaro: 60-70 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso e macerazione per circa 3 settimane con rimontaggi manuali e delestage.

Affinamento: dopo la vinificazione il vino passa in tonneau di rovere francese dove matura per almeno 36 mesi. Conclude l'affinamento con un passaggio in vasche di cemento per circa un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso scuro intenso a trama fitta.

Profumo: sentori di frutta rossa in confettura e ricordi di spezie come il pepe nero e ginepro. Nel finale, eleganti note balsamiche.

Gusto: intenso, di grande struttura. Un perfetto equilibrio tra tannicità e morbidezza.

Abbinamenti: stracotto di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Gradazione alcolica: 14,5%