

CARMENERE DOC PIAVE

Alcool	12,5 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave , Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	100% Carmenere
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, Guyot
Vendemmia	Fine settembre, primi di ottobre
Vinificazione	In rosso, con macerazione in vinificatori orizzontali per 8-10 gg
Affinamento	In acciaio, botte di legno
Tipologia del suolo	Medio impasto tendente al ghiaioso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino carico, con sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento.

ODORE: caratteristico con tipici sentori erbacei, introducono eleganti note di frutta rossa, in particolare mora; terminando con un piacevole finale di pepe nero.

SAPORE: di ottima struttura e buona freschezza, sapido dal retrogusto lievemente erbaceo, con tannicità equilibrata.

ABBINAMENTI

Ottimo con arrosti, carni rosse e brasati, il suo sapore si armonizza con i formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 / 18 °C



Cantina Sociale  *Tezze di Piave*
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

