



Carménère *barrique*

Vinificazione

Raccolta manuale con selezione delle uve. Fermentazione tradizionale e affinamento in tonneaux di rovere francese da 500 litri per 12 mesi, con fermentazione malolattica. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche

Rosso rubino profondo. Profumi intensi di erbe aromatiche, frutta rossa matura, spezie e vaniglia. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati e buona persistenza.

Abbinamento

Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Tipologia	Vino Rosso
Regione	Veneto
Comune	Arcugnano
Annata	2020
Varietà	100% Carménère
Denominazione	DOC Colli Berici
Natura del suolo	Franco - argilloso
Produzione per ettaro	50 q.li
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 Kg
Affinamento	Tonneaux, rovere francese
Grado alcolico	13,5 % vol.
Temperatura di servizio	18 20°

Fondo Rubro

Fondo Rubro - marchio di Agricola società agricola semplice
Via Acque Sorgive 22 | Altavilla Vicentina | Vicenza
www.fondorubro.it | +39 351 5315666 | info@fondorubro.it