

CARMENÈRE

I.G.T. Marca Trevigiana

Antica varietà bordolese giunta nell'Ottocento assieme al Cabernet franc nel Nordest italiano e chiamata "Cabernet franc italiano" per distinguerla da quest'ultimo.

Vitigno quasi dimenticato in Francia ha trovato nel trevigiano la sua patria d'elezione.

VITIGNO:

Carmenère, la cui coltivazione nella nostra regione è stata autorizzata soltanto dal 26 agosto 2008.

ZONA DI PRODUZIONE:

Tezze di Piave e Motta di Livenza (TV).

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Tezze di Piave (TV): terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.

Motta di Livenza (TV): terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".

TECNICA DI PRODUZIONE:

Vinificazione in rosso con macerazione per 8 giorni di uve selezionate e ben mature.

CARATTERISTICHE: ORGANOLETTICHE:

Vino di spiccata personalità, di colore rosso rubino intenso e compatto, al naso rilascia un caratteristico profumo erbaceo, ampliato da note di pepe nero e frutti di bosco. Al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,50 % VOL

