METERI
SELEZIONE VINI

Carmenere Igt Veneto 2023 - Monte Brecale Az. Agr.

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Carmenere
Annata: 2023
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in cemento vetrificato
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Carmenere in purezza. Una settimana di macerazione, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affina 12 mesi in cemento vetrificato e 6 in bottiglia.

Naso intenso con evidenti note speziate, sentori di sottobosco e frutta sotto spirito. In bocca è morbido, con una bella spinta acida e tannini integrati.