



Carminus

**Vitigno:**

Cabernet franc, Raboso piave, Refosco

Caratteristiche del terreno:

Terreno sedimentario pianeggiante, ricco di scheletro.

Sistema di allevamento:

Prevalentemente Sylvoz con presenza di cordone speronato per il cabernet franc.

Resa per ettaro:

80 - 130 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Variabile a seconda del vitigno.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, con una breve macerazione delle bucce (circa 10 giorni), questo per avere un vino giovane e fresco, dall'aroma molto fruttato ed intenso. La fermentazione avviene a temperature abbastanza elevate, per permettere una maggiore estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti dalla buccia.

Caratteristiche organolettiche:

Vino dal bellissimo colore rosso carminio, con evidenti riflessi violacei, all'olfatto presenta una gamma aromatica straordinaria, si spazia dal peperone rosso, al pepe, alla liquirizia, passando dai sentori di frutta di busco dove spicca il lampone e la fragola. Al gusto risulta fresco, amabile ed allo stesso tempo avvolgente e vellutato.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 5,0 gr/lit

pH: 3,59

Zuccheri: circa 8gr/lit

Abbinamenti:

Ottimo vino da bere in qualsiasi momento, interessantissimo con il cioccolato e i dolci secchi.

Come servirlo:

Si consiglia di servirlo tra i 15 °C.