www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

COLLI EUGANEI DOC CARMENERE “I SENTIERI”

100% CARMENERE

Rebsorte: 100 % Carmenere
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: letzte Septemberdekade

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, vorrangig durch das Sedimentgestein Scaglia Rossa gekennzeichnet.
Erziehungssystem: Guyot und Sylvoz
Ertrag pro Hektar: 8000-12000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Rotweinbereitung, Mazeration auf den Schalen und alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur für 15 Tage in Stahlbehältern.
Ausbau: Ausbau mit Abschluss der malolaktischen Gärung in Zementwannen für 6 bis 8 Monate, danach erfolgt die Flaschenabfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe: intensives Rubinrot.
Duft: intensiv und charakteristisch, es sind leichte grasige und pflanzliche Noten zu erkennen, die gut mit den Anklängen von kleinen roten Früchten aus dem Unterholz harmonieren, im Abgang würzige Nuancen und schwarzer Pfeffer.
Geschmack: gute und ausgewogene Vollmundigkeit, frisch und elegant, mit dem richtigen Tanningehalt, würzig mit langem Abgang, der die fruchtigen Anklänge bestätigt.
Kombinationen: frische Wurstspezialitäten, nicht reife Käsesorten, Fleisch vom Grill.
Serviertemperatur: 16°-18°
Restzucker: 1,5 g/l
Alkoholgehalt: 13%