



## Carmenere *Più...*

Typ:	Veneto Rosso
Gebiet:	Colli Berici
Rebsorten:	Carmenere 85% Merlot 15%

Typischer Verschnitt der Hügeln Berici, einziges Gebiet in der Lage den großen Carmenère herzustellen, hier mit Merlot fertiggestellt..

### EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE:	Lonigo und San Germano dei Berici (VI)
HÖHENLAGE:	50 – 250 m ü. d. M.
AUSRICHTUNG:	Süden
BODENBESCHAFFENHEIT:	tonhaltig/kalkhaltig
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot und pergola
PFLANZDICHTHE:	5000 Rebstock / ha
ALTER DER REBEN:	von 15 bis 50 Jahre alt
DURCHSCHNITTSERTRAG:	50 hl pro Hektar
LESE:	Manuale
JÄHRLICHE ERZEUGUNG:	ca. 80.000 Flaschen

### WEINBEREITUNG

Kelterung und Abbeeren der Trauben . Schwefeln und Maischgärung und für ca. 12 Tage in vertikalen Bottich. Astich des Mostes, Auspressung und Einfüllen in Stahlbehälter, wo die Malolaktische Gärung abgewickelt hat, danach in nicht neue Barriques für eine Zeit von 12 Monate. Umfüllung , keine Schönong und Abfüllung nach einer leichten Filtration.

### EINDRÜCKE

Dunkles Rot mit blau-violetten Reflexen. Eleganter Duft nach kleinen dunklen Beeren, Kakao und schwarzem Pfeffer.  
Am Gaumen ausgewogen mit optimaler Frische, fruchtig und würzig ohne störendes Tannin.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

EMPFOHLENE SPEISEN SIND BAUCHSPECK UND SALAMI MIT KNOBLAUCH, GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH, POLENTA, PILZE UND KÄSE. ZU TRADITIONELLEN GERICHTEN: DOP VAL LIONA SCHINKEN, SOPRESSA VENETA DOP, BIGOLI MIT ENTE.  
ZU GEMÜSE: PASTA UND BOHNEN.

