



CARMINIUM

Durch eine besonders sorgfältige Arbeit im Weinberg konnten wir zunehmend die Parzellen zur Geltung zu bringen, die an die Lage grenzen, aus der wir unsere Riserva „Oratorio Di San Lorenzo“ erzeugen. So entstand der „Carminium“, der einen unmittelbareren Zugang zum sortenreinen Carmenere bietet, ohne dabei auf Komplexität und Finesse zu verzichten.

Ursprungsbezeichnung

Colli Berici D.O.C. Carmenere

Jahrgang

2018

Rebsorte

100% Carmenere

Höhenlage

Von 50 bis 150 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süden / Süd-Ost

Bodenbeschaffenheit

Roter Ton, Kalk maritimen Ursprungs

Reberziehungssystem

Guyot

Weinbereitung und Ausbau

Die Trauben werden manuell gelesen und so sanft entrappt, dass die Beerenschalen nicht beschädigt werden. Es erfolgt über 24-48 Stunden eine Maischung vor der alkoholischen Gärung, die sich anschließend im Edelstahl mit einer Dauer von 23-28 Tagen und einer kontrollierten Temperatur von maximal 28°C vollzieht. Nach Beendigung der malolaktischen Gärung wird der Wein 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, die zu 35% neu und zu 65% zum zweiten Mal belegt sind. Nach einer weiteren Reifung von 4 Monaten im Edelstahl wird der „Carminium“ abgefüllt und verfeinert mindestens 12 Monate vor seinem Markteintritt auf der Flasche.

Verkostungsnotizen

In der Farbe tiefrot mit blau-violetten Reflexen. Er präsentiert sich intensiv, mit Düften aromatischer Kräuter und Gewürze, mit dunkler Frucht und seidigem Tannin.

Geschichte der Etikette

Gelangt man zum Oratorio di San Lorenzo, spürt man eine Ruhe, die die weite Vergangenheit ahnen lässt. Die Schönheit des Ortes ist atemberaubend. In der Mitte des Weinbergs erhebt sich friedlich ein alter Maulbeerbaum. Im Herbst färben sich die Blätter des Carmenere rot, während sich der Maulbeerbaum in Gelb kleidet. Auf der Etikette ist der Baum rot wie die Blätter der Reben und er symbolisiert den Weinberg.

