

I N A M A



CARMINIUM

La meticolosa attenzione in vigna ci ha permesso di valorizzare sempre di più gli appezzamenti adiacenti a quello che produce la nostra riserva "Oratorio di San Lorenzo". Nasce così "Carminium", un approccio più immediato al Carmenere nella sua purezza, senza tralasciare complessità e finezza.

Denominazione

Colli Berici D.O.C. Carmenere

Annata

2019

Varietà

100% Carmenere

Altitudine

Dai 50 ai 150 mt s.l.m.

Esposizione

Sud / Sud-Est

Suolo

Argille Rosse, Calcare Marino

Sistema di Allevamento

Guyot

Vinificazione e Affinamento

Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue la fermentazione alcolica in acciaio della durata di 23-28 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo ad affinare in barriques di rovere francese nuove (35%) e di secondo passaggio (65%) per 12 mesi. Dopo un passaggio di 4 mesi in acciaio, "Carminium" viene imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Si presenta intenso, con profumi di erbe aromatiche e spezie, frutta scura e tannini vellutati.

Storia dell'Etichetta

Giungendo all'Oratorio di San Lorenzo si prova un senso di quiete che proietta in un passato remoto. La bellezza del luogo lascia senza fiato. Al centro del vigneto, sorge placido un vecchio albero di gelso. Durante l'autunno, le foglie del Carmenere si tingono di rosso, mentre il gelso si tinge di giallo. Nell'etichetta, l'albero è rosso come le foglie delle viti, a simboleggiare il vigneto stesso.

