



CARMINIUM

Typ: Carmenere D.O.C.

Gebiet: Colli Berici

Rebsorten: Carmenere 100%

Im Gebiet des Oratorio di San Lorenzo haben die Rebstöcke des Carmenere nunmehr ein Alter von mehr als 15 Jahren erreicht.

Die besondere Sorgfalt im Weinberg, die ständigen Verbesserungen und die mit der Zeit erzielten Ergebnisse erlaubten es uns, zunehmend die Parzellen zur Geltung zu bringen, die an die Lage grenzen, aus der wir unsere Premium-Etikette „ORATORIO DI SAN LORENZO Carmenere Riserva Doc Colli Berici“ erzeugen.

So entstand mit dem Jahrgang 2015 der Zweitwein: „CARMINIUM Carmenere Doc Colli Berici“. Er bietet einen unmittelbaren Zugang zum reinen Carmenere, ohne dabei auf Komplexität und Finesse zu verzichten. Der Ton aus den Waldböden dieses unglaublichen, fast unberührten Ortes verleiht dem Wein eine einmalige Note.

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE:	Lonigo und San Germano dei Berici (VI)
HÖHENLAGE:	50 – 250 M. üd.M
AUSRICHTUNG:	Süd
BODENBESCHAFFENHEIT:	Roter Ton und Kalk maritimen Ursprungs
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot und Pergel
PFLANZDICHTHE:	5000 Rebstock/Ha
ALTER DER REBEN:	20 Jahren
DURCHSCHNITTSERTRAG:	50 HI /Ha
LESE:	Manuell
JÄHRLICHE ERZEUGUNG:	Ca. 6.000 Flaschen

WEINBEREITUNG

Entrappen der Trauben. Gärung auf der Maische für ungefähr 12 Tage in vertikalen Gärbottichen. Abstich, Pressung und Umfüllung in Edelstahlbehälter, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Anschließender Ausbau in 20% neuen und 80% gebrachten Barriques über einen Zeitraum von 12 Monaten.

Umfüllung, keine Schönung und Flaschenabfüllung nach leichter Filtration.

EINDRÜCKE

Sattes Rot mit blau-violetten Reflexen. Intensiv in der Nase mit Düften nach Heilkräutern und Gewürzen, und am Gaumen mit dunklen Früchten und samtigem Tannin. Verführerisch.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Grillplatte, Schweinebraten, Aufschnitt und Käse.

