



# CARMINIUM

Tipo: Carmenere D.O.C.

Area: Colli Berici

Varietà: Carmenere 100%

All'Oratorio di San Lorenzo le viti di Carmenere hanno finalmente superato i 15 anni di età. L'attenzione meticolosa in vigna, i miglioramenti continui e i traguardi raggiunti nel tempo ci hanno permesso di valorizzare sempre più gli appezzamenti adiacenti a quello che produce la nostra etichetta di riferimento: "ORATORIO DI SAN LORENZO Carmenere Riserva Doc Colli Berici".

Nasce così con l'annata 2015 il secondo vino: "CARMINIUM Carmenere Doc Colli Berici". Rappresenta un approccio più immediato al Carmenere nella sua purezza, senza tralasciare complessità e finezza. Le argille create dai boschi di questo incredibile luogo, preservato quasi allo stato selvaggio, esprimono un vino unico.

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comuni:	Lonigo e San Germano dei Berici (VI)
Altitudine:	50 – 250 m slm
Esposizione:	Sud
Natura del suolo:	Argilla rossa e calcare marino
Sistema di allevamento:	Guyot e pergola
Densità:	5000 piante / ha
Età dei vigneti:	15 anni
Rendimento medio:	50 HI /ettaro
Vendemmia:	Manuale
Produzione annuale:	circa 6.000 bottiglie da 0,75 l

## VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione per 12 giorni circa in tini verticali. Svinatura, pressatura e travaso in vasche d'acciaio dove ha svolto la fermentazione malolattica, poi in barriques 20% nuove e 80% non nuove per un periodo di 12 mesi. Travaso, nessun collaggio ed imbottigliamento previa leggera filtrazione.

## IMPRESSIONI

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

## ABBINAMENTI

Grigliata mista, maiale arrosto, tagliere di affettati e formaggi

