



Carmenere Igt Veneto

Uve: Carmenere 100%

Grado alcolico: 13,5%vol

Classificazione: Indicazione geografica tipica (IGT)

Zona di produzione: Terre del Piave

Clima: Temperato, con inverni freddi ed estati afose.

Epoca della vendemmia: fine settembre, ottobre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (16/18°)

Caratteristiche: Vino dal colore rosso rubino brillante, intenso all'olfatto con note erbacee e speziate.

Ottimo per accompagnare piatti di carni rosse, grigliate e selvaggina.

Servire a una temperatura di 18°C