



CARMENOS

Passito Rosso Veneto Indicazione Geografica Tipica

“Carmenos” nasce dal connubio delle uve rosse appassite Carmenère e Oseleta (antico e raro vitigno autoctono veronese). L’etichetta trae ispirazione da un affresco sito nell’originaria sala degustazione della villa padronale (XVI) raffigurante uno stilizzato tralcio di vite con colombine. Dall’eleganza armonica, ricco di sentori di amarene, mirtilli e cacao. Finale lungo con retrogusto speziato. Vino da dessert da abbinare ai dolci e alla pasticceria secca, ideale con il cioccolato fondente.

Vitigni

Carmenère 50% e Oseleta 50% prodotti nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a guyot con densità di 5.400 ceppi/ha e resa di circa 15 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti, 25 anni.

Tecnica produttiva

E’ prodotto solo nelle migliori annate. Selezione delle migliori uve dei due cru aziendali, appassimento delle uve per tre mesi, diraspatura e pigiatura soffice, macerazione a freddo per i primi due giorni, fermentazione e macerazione a temperatura controllata per i successivi quaranta giorni. Maturazione in acciaio dove sosta sui propri lieviti per sei mesi. Affinamento per almeno sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso, dall’eleganza armonica, ricco di sentori di ciliege e amarene, mirtilli e prugna. Finale lungo con retrogusto speziato.

Gradazione alcolica: 14%.

Abbinamenti

Vino da dessert, in abbinamento ai dolci, alla pasticceria secca e alle castagne. Ideale con il cioccolato fondente.

Ricetta regionale:

Da provare con il tortino di cioccolato e le ciliegie “Mora della Val d’Alpone” speziate.

Servizio 16 gradi °C.

Formato disponibile 500 ml.



500 ml



50% Carmenère
50% Oseleta



Servire a
16°C