

solda

Cantineri dal 1948



CARMÉNÈRE

Vitigno

Carménère

Gradazione

13% VOL

Vinificazione

Effettuata nella zona di produzione delle uve, in rosso, con uva precedentemente diraspata. Macerazione con vinacce per 10-12 giorni con frequenti rimontaggi al giorno. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce. A fermentazione ultimata travasi regolari per una buona limpidezza del vino e successivo riposo e maturazione in piccole cisterne di acciaio inox per almeno 8 mesi.

Note di degustazione

Vino robusto, ma allo steso tempo vellutato, dal colore intenso e brillante, mediamente alcolico, e con un profumo fine e speziato.

Temperatura

Va servito intorno ai 20°C.



36078 San Quirico di Valdagno
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928
www.cantinesolda.it
info@cantinesolda.it seguici su 