

# 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.

**solda**  
cantinieri dal 1948



36078 San Quirico di Valdagno  
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1  
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928  
[www.cantinesolda.it](http://www.cantinesolda.it)  
[info@cantinesolda.it](mailto:info@cantinesolda.it) *segui su* 