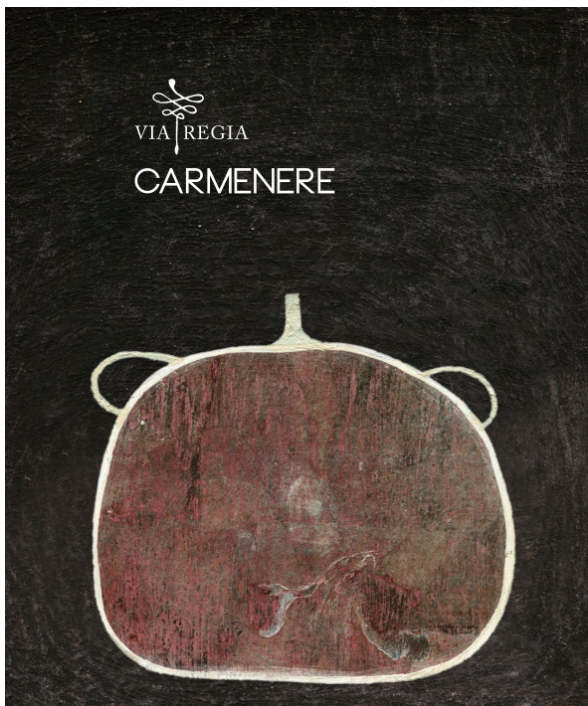




# CARMENERE VENETO IGT

Vino rosso fermo



VITIGNO:  
CARMENERE

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
GUYOT DOPPIO

VINIFICAZIONE:  
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE A  
CONTATTO CON LE BUCCE PER 10 GIORNI IN  
SERBATOI DI ACCIAIO INOX.  
AFFINAMENTO 12 MESI IN CANTINA E  
SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

ALCOL:  
12.5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:  
VINO ROSSO RUBINO. AL NASO SPRIGIONA UN'  
INTERESSANTE NOTA SPEZIATA. IN BOCCA  
FRESCHEZZA E SAPIDITA' ACCOMPAGNATE  
DA UN TANNINO IMPORTANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

ABBINAMENTI:  
PIATTI SUCCULENTI A BASE DI CARNE O  
FORMAGGI STAGIONATI.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA  
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.  
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)  
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT



SESTIMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE VITIGRICA