

# Tenuta Monte San Giorgio

## CARMENÈRE



### DENOMINAZIONE

Colli Berici Denominazione d'Origine Controllata Carmenère

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Vicenza, comune di Albettono  
Uve provenienti dal vigneto denominato "Sogno"

### CARATTERISTECHE DEL TERRENO

Calcareo-marnoso  
Altitudine compresa tra 70 e 100 m s.l.m.

### VITIGNO

Carmenère 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### RESA PER ETTARO

70 q.li

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

### VENDEMMIA

Meccanica, nella prima decade di ottobre

### VINIFICAZIONE

Diraspigiatura; macerazione delle bucce per 10 giorni; fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata tra 25 e 27 °C; fermentazione malolattica con la tecnica del coinoculo; svinatura e pressatura. Affinamento in cisterne di acciaio inox e successivamente imbottigliamento

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso tendente al violaceo  
PROFUMO: fruttato con sfumature erbacee e speziate.  
SAPORE: piacevolmente tannico, di corpo, persistente

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol: 13,2 % Vol.  
Acidità totale: 5,10 g/l

### ABBINAMENTO

Si accompagna con carni rosse alla griglia, al forno, selvaggina allo spiedo

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C