

CARME NOIRE

Alto Mincio IGT

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori di legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

16 mesi in barriques e almeno 6 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Est.

Vitigni

Carmènere.

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Gradazione alcolica

13,5%

Acidità

5,7 g/l

Residuo di zucchero

2 g/l

Abbinamenti

Si accompagna a tutte le carni rosse, alla selvaggina e ai formaggi secchi e stagionati. Ottimo abbinamento con cioccolato fondente.

Colore

Rosso rubino cupo con riflessi violacei e neri, quasi impenetrabile.

Naso

Molto complesso, fruttato, speziato, minerale, rievoca frutti neri, note balsamiche, sottobosco, sambuco, macchia mediterranea, pepe nero, pepe bianco, cacao nero e caffè.

Palato

Morbido, strutturato, carnoso, con tannino e trama densa e liquida; acidità fresca quasi mentolata in equilibrio con la struttura. Retrogusto lungo, persistente, fruttato, sposato a note speziate fresche e molto intense.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	805243222392



BORGO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it