

CA' PERUZZETTO



CARMÉNÈRE

PIAVE DOC 2022

LA VIGNA: Adriano (2.25 ha)

Zona di origine	Campo di Pietra (Salgareda)
Suolo	Sedimentario argilloso-limoso, mediamente calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino
Vitigno	Carménère 100%
Anno di impianto	2005
Sistema di impianto	Sylvoz
Densità per ettaro	4000 viti
Vendemmia	12-13 Settembre 2022
Resa media per ettaro	100 quintali
Resa media per ceppo	2,5 kg
Produzione annata	Scarsa

IN CANTINA

Vinificazione	Vinificazione in rosso delle uve, con lunga macerazione, fermentazione a temperatura controllata di 24°C
Macerazione	22 giorni
Affinamento	8 mesi in 3 barriques di rovere, 1 mese di riassetaggio in acciaio, 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento	12 Settembre 2023
Bottiglie prodotte	900 da 0,75 L

DATI TECNICI

Alcool	13,4 %
Estratto secco	24,2 g/L
Acidità totale	4,5 g/L
Zuccheri residui	0 g/L
Anidride solforosa tot	25 mg/L

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino con riflessi violacei
Bouquet	Complesso, speziato con note erbacee
Sapore	Rotondo, leggermente tannico, con un tocco di piccantezza
Abbinamento	Versatile, ottimo sia con primi che con secondi piatti di carne o vegetariani
Temperatura di servizio	18 °C