

CA' PERUZZETTO

CARMÉNÈRE

PIAVE DOC 2021



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	29 Settembre 2021
Resa media per ettaro	100 quintali
Resa media per ceppo	2,5 kg
Produzione annata	Scarsa (grandine)

IN CANTINA

Vinificazione	Vinificazione in rosso delle uve, con lunga macerazione, fermentazione a temperatura controllata di 24°C
Macerazione	22 giorni
Affinamento	Acciaio
Imbottigliamento	23 Aprile 2022
Bottiglie prodotte	1400 da 0,75 L

DATI TECNICI

Alcool	13,5 %
Estratto secco	23,9 g/L
Acidità totale	5,0 g/L
Zuccheri residui	0 g/L
Anidride solforosa tot	50 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