

Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT "Carmenère" 2007 - San Leonardo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Trentino Alto-Adige
- Vitigni: Carmenère 100%
- Vinificazione: Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage
- Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio
- Tenuta all'invecchiamento: 30 anni e più

IL VINO:

- Colore: Rubino, attraversato da leggeri contorni più violacei
- Profumo: Si passa da rimandi al peperone verde a sentori di piccoli frutti di bosco
- Gusto: Si presenta in bocca con un sorso pieno, caloroso, leggermente erbaceo