CARMENÈRE

Proveniente dalle più antiche vigne di Carmenère questo vino, con un'innata capacità evolutiva, esprime l'essenza del nostro territorio.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Carmenère

STORIA

Il Carmenère è sicuramente il vitigno più antico ad essere coltivato in tenuta, arrivò grazie alla passione per i vitigni internazionali di Oddone de Gresti che lo piantò alla fine dell'800. Per anni fu confuso con il Cabernet Franc, fino a quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga alla fine degli anni '80, piantando del nuovo Cabernet Franc e mettendolo a confronto, si rese conto di possedere questa particolare varietà che era praticamente dimenticata e che grazie poi ad anni di grandi sperimentazioni è divenuta "il sale di San Leonardo". Il Carmenère è il vitigno che dona la personalità a tutti i vini rossi creati nella tenuta.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Carmenère si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.
Suoli | Leggeri e sabbiosi.
Sistema di allevamento e densità d'impianto
Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.
Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.
Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.
Età dei vigneti | Da 25 a 75 anni.
Altitudine | 120-300 metri s.l.m.
Esposizione | Sud-Ovest – Nord-Ovest.
Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 24 mesi 70% in barriques e 30% in tonneaux di rovere francese a media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 24 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino intenso.
Al naso | Mescola profondità di ciliegia e fragola con pepe nero, rosmarino e salvia. Elegante e raffinato.
Al palato | Vino di grande complessità, sapido, dolce, speziato e fresco. Elegante e raffinato.
Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l
Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti