



# CARMENERE DOC PIAVE

Gradazione alcolica  
13 % Vol.

Zuccheri residui  
2 g/l

Temperatura di servizio  
18 °C



*Carmenerè 100%*



*I vigneti sono situati nel cuore della marca trevigiana, in una zona pianeggiante della sinistra Piave su un fondo di medio impasto*



*Guyot con una produzione per ettaro di 100 quintali di uva*



*Vendemmia a fine Settembre, primi di Ottobre*



*Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per almeno 10 giorni. Successivamente matura in vasche d'acciaio per lameno 6 mesi dove svolge la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento è in estate, segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia.*



*Colore: rosso rubino carico con sfumature violacee*



*Profumo: caratteristico con tipici sentori vegetali ed erbacei, che introducono eleganti note di frutta rossa, in particolare la mora. Termina con un piacevole finale di pepe nero*



*Gusto: di ottima struttura e buona freschezza, giustamente tannico, sapido con finale lungo e retrogusto lievemente erbaceo*

CANTINA DE PRA SAS  
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE  
Tel. e Fax 0422.745304 – email: [info@cantinadepra.com](mailto:info@cantinadepra.com)  
[www.cantinadepra.com](http://www.cantinadepra.com)