

Carmenere Igt Veneto 2024 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Carmenere
Annata: 2024
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in cemento
vetrificato
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Carmenere in purezza. Una settimana di macerazione, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affina 12 mesi in cemento vetrificato e 6 in bottiglia.

Naso intenso con evidenti note speziate, sentori di sottobosco e frutta sotto spirito. In bocca è morbido, con una bella spinta acida e tannini integrati.

Ci troviamo nel cuore dei Colli Euganei, più precisamente a Fontanafredda di Cinto Euganeo, dove i terreni prevalentemente vulcanici, il clima quasi mediterraneo e la biodiversità in vigna sono le variabili che rendono i vini di queste terre unici. Qui Franco Sinigaglia, insieme alla moglie Fabrizia ed il figlio Matteo, dal 1999 lavorano i loro 5 ettari con l'obiettivo di valorizzare al massimo le caratteristiche di una zona vitivinicola per troppo tempo dimenticata, dove a far da padrone sono i terreni di origine vulcanica che donano ai vini uno scheletro sapido, minerale e fresco.