



**INAMA**  
AZIENDA AGRICOLA

# Carmenere *Più...*

Tipo: Veneto Rosso

Area: Colli Berici

Varietà: Carmenere 85%  
Merlot 15%

Taglio caratteristico dei Colli Berici, unico territorio in grado di produrre grande Carmenere che viene qui completato con Merlot.

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comuni: Lonigo e San Germano dei Berici (VI)  
Altitudine: 50 – 250 m slm  
Esposizione: Sud  
Natura del suolo: Limoargilloso / calcareo  
Sistema di allevamento: Guyot e pergola  
Densità: 5000 piante / ha  
Età dei vigneti: da 10 a 42 anni  
Rendimento medio: 50 Hl /ettaro  
Vendemmia: Manuale  
Produzione annuale: circa 80.000 bottiglie da 0,75 l

## VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione per 12 giorni circa in tini verticali. Svinatura, pressatura e travaso in vasche d'acciaio dove ha svolto la fermentazione malolattica, poi in barriques non nuove per un periodo di 12 mesi. Travaso, nessun collaggio ed imbottigliamento previa leggera filtrazione.

## IMPRESSIONI

Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Naso elegante di piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.

## ABBINAMENTI

Salumi tipici dei Colli Berici: sopresse, pancette e salami all'aglio.  
Prosciutto DOP Berico Euganeo. Grigliate di maiale.  
Abbinamenti consigliati sono pancette e salami all'aglio. Grigliate di maiale. Polenta, funghi e formaggio  
Con i piatti della tradizione: prosciutto DOP Val Liona, Sopressa Veneta DOP, bigoli con l'anatra  
Con le verdure: pasta e fagioli

