Moscarossa

Carménère Merlot · Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

13% vol

14°-16° C

0,75 L

Uvaggio · *Grapes*:
Carménère, Merlot.

Area Di Produzione · *Production Area*:
Colline a Sud di Vicenza - Colli Berici.
Colli Berici - Hills in Southern Vicenza.

Terreno · *Soil*:
Terreno ricco di calcare a substrato lastroso.
Soil rich in limestone with a stony substrate.

Vendemmia · *Harvest*:
Tra metà e fine Settembre.
Mid to end September.

Affinamento · *Production Method*:
Fermentazione con le proprie bucce per 7–10 giorni e affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 10 mesi.
Fermentation on the skins for 7-10 days and maturation in stainless steel tanks at controlled temperatures for 10 months.

Colore · *Color*:
Rosso rubino - *Ruby red.*

Note degustative · *Tasting description*:
Naso avvolgente con note di ciliegia, tabacco e china, accompagnato da una beva dinamica, con tannini morbidi e setosi.
Engaging aromas of cherry, tobacco and quinine bitter accompany a lively sip with soft, silky tannins.

Abbinamenti · *Food Pairings*:
Pasta al forno con speck e pancetta, ravioli al vapore.
Baked pasta with speck or bacon, steamed dumplings.