



SESSANTACAMPI

## Carmenère Piave DOC



**Classificazione:** DOC

**Uve:** Carmenère

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** vinoso, erbaceo caratteristico ricorda il peperone

**Sapore:** asciutto, sapido di corpo, speziato, giustamente tannico, armonioso

**Abbinamenti:** il Carmenère è un classico vino da tutto pasto, si accosta bene ad arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Acidità totale:** 4,8 gr / l

**Zucchero residuo:** 2 gr / l