

## METHODO 2022

### IGT Alto Livenza

---

**Cantina:** Venit

**Nome:** Methodo

**Filosofia:** Vino biologico

**Uve:** Carmenere

**Tipologia:** Rosso fermo

**Gradazione alcolica:** 14%

**Terreno:** Argilloso con presenza di caranto

**Acidità:** 6,50 gr/l

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale. Surmaturazione del 50% dei grappoli mediante taglio dei tralci e appassimento delle uve in pianta

**Affinamento:** 100% Botte grande per 12 mesi, 6 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

---

**Descrizione etichetta:** Occhi dolci, orecchie irte e attente. Balzi di ciuffo in ciuffo.

Il Carmenere è un vitigno robusto ed elegante, produce tante foglie e poca uva, ha un portamento diligente e convive bene con l'erba alta.

Le sue caratteristiche lo rendono il nascondiglio preferito delle lepri che abitano i nostri vigneti.

---

**Note del sommelier:** Carminio ornato da lucenti trame violacee. Esordisce con espressioni di ribes, lampone, fragolina di bosco e viola, poi vira su connotazioni erbacee e di radici. Sorso spensierato e scorrevole, con tannini che incidono il centro bocca, termina su note di lampone e di china.

Servitelo a 14 °C in abbinamento a manzo bollito con purè e alle pappardelle al sugo d'anatra.

