

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.

