



VIGNA DOGARINA

CARMENÉRE DOC PIAVE



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Zona DOC PIAVE (Veneto) DOC PIAVE area (Veneto)
VITIGNO VARIETAL	Carmenère Carmenère
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione dinamica delle bucce e fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica <i>Cleaning and cooling of grapes, dynamic skin maceration, fermentation at controlled temperature, malolactic fermentation</i>
COLORE COLOUR	Rosso rubino con riflessi violacei <i>Ruby red with violet highlights</i>
PROFUMO BOUQUET	Ricordi di viola, mora e di rucola <i>Hints of violet, blackberry and rocket</i>
SAPORE TASTE	Fresco, asciutto gradevolmente acido <i>Fresh, dry and pleasantly acidic</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD	Ideale con carni importanti, cacciagione, formaggi di lunga stagionatura o erborinati <i>Ideal with big red meat, game, long seasoned and herb cheeses</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	16 - 18 °C 16 - 18 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	12,5% Vol. 12,5% Vol.