

MA
ROC
CHE
SA 



WWW.VINIMAROCCHESA.IT

DENOMINAZIONE
UVE
ZONA DI PRODUZIONE
VENDEMMIA
ALCOL
VINIFICAZIONE
ANALISI SENSORIALE
ESAME VISIVO
ESAME OLFATTIVO
ESAME GUSTATIVO
ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
TEMPERATURA DI SERVIZIO
AZIENDA

CARMENERE

CARMENERE 100%, singolo vigneto contraddistinto come singolo cru di Carmenero dalla lettera Y che indica i filari scelti.

PIANURA TREVIGIANA,
MAROCCO DI MOGLIANO
Cru dal terreno particolarmente limoso misto ad argilla bianca

Manuale, tra il 20 ed il 25 di settembre, ultima deca-de.

13% vol.

Pressatura soffice, macerazione sulle bucce a temperatura controllata; rimontaggi manuali. La fermentazione Malolattica ha luogo in acciaio. La tannici nobile viene preservata per sostenere la futura evoluzione.

Vino dal rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Presenta note fruttate di ciliegia e mora, con sfumature erbacee più o meno evidenti. Quando è affinato in legno evidenzia sentori terziari speziati come pepe nero, cuoio giovane, chiodi di garofano.

Di corpo, morbido ed elegante, presenta una buona acidità, un tannino elegante, mai aggressivo per una buona persistenza.

Salumi tipici e formaggi di media stagionatura non solo della regione, ma anche dal panorama italiano. Carne rossa e selvaggina in genere.

16 °C

Vini Marocchesa

Viticultura e produzione di vini di qualità.