



CARMENERE

Il nome DS deriva dalle iniziali del cognome De Stefani, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "Tra Mari e Monti" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Alpi, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

DS Carmenere presenta note di ciliegia e mora, con sentori di menta, cioccolato e tabacco, sublimato da note speziate. È un vino morbido, con tannini setosi ed un finale lungo. Ideale con piatti ricchi e saporiti come lo stufato di manzo, carne di cervo, cinghiale e anatra. È ottimo con un tagliere di formaggi stagionati come pecorino, gouda stagionato, formaggi erborinati e salumi saporiti. Si consiglia di servire a 16-18°C.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Carmenere Veneto IGT.

UVE: Carmenere.

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, Italia.

TERRENO: argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 4.000-8.400 viti/ha allevate a Guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

ALCOL: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, presenta note di ciliegia e mora, con sentori di menta, cioccolato e tabacco, sublimato da note speziate. È un vino morbido, con tannini setosi ed un finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con piatti ricchi e saporiti come lo stufato di manzo, carne di cervo, cinghiale e anatra. È ottimo con un tagliere di formaggi stagionati come pecorino, gouda stagionato, formaggi erborinati e salumi saporiti.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it