INAMA

CARMINIUM

La meticolosa attenzione in vigna ci ha permesso di valorizzare sempre di più gli appezzamenti adiacenti a quello che produce la nostra riserva “Oratorio di San Lorenzo”. Nasce così “Carminium”, un approccio più immediato al Carmenere nella sua purezza, senza tralasciare complessità e finezza.

Denominazione
Colli Berici D.O.C. Carmenere

Annata
2022

Varietà e sistema di allevamento
Carmenere allevato a Guyot

Altitudine ed esposizione
Dai 50 ai 150 mt s.l.m. – Sud/Sud-Est

Suolo
Argille Rosse, Calcare Marino

Età dei Vigneti
Dai 15 ai 20 anni

Superficie Vitata
Raccolta parcellare su 12 ha

INAMA

Vinificazione e Affinamento

Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente. La fermentazione alcolica avviene in acciaio per 23-28 giorni ad una temperatura controllata. Il vino affina per il 50% in barriques di rovere francese (primo e secondo passaggio) e per il 50% in cemento per 12 mesi.

Note di Degustazione

Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Si presenta intenso, con profumi di erbe aromatiche e spezie, frutta scura e tannini vellutati.

Storia dell'etichetta

Giungendo all'Oratorio di San Lorenzo si prova un senso di quiete che proietta in un passato remoto. La bellezza del luogo lascia senza fiato. Al centro del vigneto, sorge placido un vecchio albero di gelso. Durante l'autunno, le foglie del Carmenere si pingono di rosso, mentre il gelso si tinge di giallo. Nell'etichetta. l'albero è rosso come le foglie delle viti, a simboleggiare il vigneto stesso.