

# CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



## CARMENÈRE PIAVE

Denominazione di Origine Controllata

Dal vitigno bordolese un rosso di buon corpo e dai caratteri inconfondibili. Profumo tipicamente erbaceo nel vino giovane e meno pronunciato nell'invecchiamento. Colore rosso rubino carico. Caratteri inconfondibili / *From the Bordeaux variety this is a red wine with a good body and unmistakable character. When young the bouquet is typically grassy, a sensation which weakens as the wine ages. The colour is strong ruby red.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine - Town of production:** Campo di Pietra

**Vitigno - Variety:** Carmenère

**Forma di allevamento - Training system:** Guyot

**Periodo di Vendemmia - Harvest period:** Fine settembre, primi di ottobre - Late September, early October

**Resa q.li uva per ha - Yield per hectare:** 80 quintali - 8,000 Kg

**Vinificazione - Fermentation:** In tino aperto con 10 giorni di macerazione.  
Open-top fermentation with 10 days of maceration.

**Affinamento - Aging:** In acciaio per 8 mesi - In stainless steel vats for 8 months.

**Alcool - Alcohol content:** 13% Vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 5.5 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Rosso rubino con riflessi violacei.  
Ruby red with violet highlights.

**Bouquet:** Ricordi di viola, mora e di rucola.  
Hints of violet, blackberry and rocket.

**Sapore - Flavour:** Fresco, asciutto gradevolmente acido.  
Fresh, dry and pleasantly acidic.

**Temperatura di servizio - Serving temperature:** 16-18°C

**Formati disponibili - Sizes available:** Classic 0,75 L