

CASA ROMA
PERUZZET
VINI DELLA TERRA DEL PIAVE

GLI AUTOCTONI

CARMENÈRE

PIAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un vitigno bordolese che ha trovato un ambiente di vita ideale nella “valle del Piave”. Inconfondibile la sua fresca nota erbacea che via via si riduce con l’invecchiamento. Accompaña gentilmente le carni rosse, i salumi ed i formaggi stagionati.

A Bordeaux variety that has found an ideal environment in the Piave valley. It's unmistakable grassy notes diminish gradually over time. This wine is a delightful partner to red meats, cold cuts and seasoned cheeses.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine | *Area of origin:* 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 - 8000 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 intenso con vivi riflessi violacei.
Intense ruby red with violet highlights.

Bouquet: Sentori di mora e lampone accompagnati da un ricordo di rucola e di pepe. *Overtones of blackberry and raspberry with a hint of rocket and pepper.*

Sapore | *Flavour:* Deciso, fresco e armonico.
Confident, fresh and harmonious.

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

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

AZIENDA AGRICOLA CASA ROMA

VIA ORMELLE, 19 - 31020 SAN POLO DI PIAVE, TREVISO - ITALIA

TEL. +39 0422 855339 FAX +39 0422 802091

E-MAIL INFO@CASAROMA.COM WWW.CASAROMA.COM



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13