

# Calcàreo

*Carménère · Colli Berici*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



14% vol



16°-18° C



0,75 L



**Uvaggio · Grapes:**  
Carménère.



**Area Di Produzione · Production Area:**  
Colline a Sud di Vicenza - Colli Berici.  
*Colli Berici - Hills in Southern Vicenza.*



**Terreno · Soil:**  
Terreno ricco di calcare a substrato lastroso.  
*Soil rich in limestone with a stony substrate.*



**Vendemmia · Harvest:**  
Metà Ottobre - *Mid-October.*



**Affinamento · Production Method:**  
Dopo una leggera surmaturazione l'uva viene pigiata; il mosto fermenta con le proprie bucce per circa 15-18 giorni e poi affina in legno di varie dimensioni per 24 mesi.  
*After a slight over-ripening the grapes are crushed; the must ferments on the skins for about 15-18 days and then matures in wood varying in size for 24 months.*



**Colore · Color:**  
Rosso rubino intenso - *Intense ruby red.*



**Note degustative · Tasting description:**  
Fruttato con lampone e floreale, viola e rosa canina, erbe aromatiche appena raccolte. Sorso avvolgente e con tannini morbidi e freschi che accarezzano il palato.  
*A floral bouquet with hints of violets and dog rose, raspberry, and freshly-picked aromatic herbs. Full-bodied with soft, fresh tannins that caress the palate.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Risotto con formaggi e carne alla brace.  
*Cheese risotto and grilled meat.*