

# Venit



## BALIOSO

### *Carmenere Igt Alto Livenza*

“E ci accorgemmo parlando che il tempo era volato, che la schiena era stanca e che il lavoro è più leggero se fatto assieme.”

Fra alti ciuffi d'erba e balzanti giocose lepri, si lavora uniti e disinvolti con le mani sul duro legno di questa vigna che produce uva e vino di grande personalità. Delicato richiamo erbaceo fresco e splendida armonia aromatica di frutti rossi di sottobosco e confettura di ciliegia e mirtillo. Caldo, avvolgente e lunghissimo nella persistenza.

### *Scheda tecnica*

**Cantina:** Venit

**Nome:** Balioso

**Certificazione:** Biologico

**Denominazione:** Igt Alto Livenza

**Uve:** Carmenere

**Tipologia:** Rosso fermo

**Gradazione alcolica:** 14%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a 16°C con lieviti selezionati.

**Affinamento:** 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano di terzo passaggio, 4 mesi in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C.

**Descrizione etichetta:** Occhi dolci, orecchie irte e attente. Balzi di ciuffo in ciuffo. Il Carmenere è un vitigno robusto ed elegante, produce tante foglie e poca uva, ha un portamento diligente e convive bene con l'erba alta. Le sue caratteristiche lo rendono il nascondiglio preferito delle lepri che abitano i nostri vigneti.

**Note del sommelier:** Splendida armonia olfattiva di frutti rossi di sottobosco, piccoli frutti neri, confettura di mirtillo e di ciliegia. Il richiamo erbaceo fresco e verde accompagna l'intera degustazione in forma assolutamente delicata e per nulla invasiva. Si consiglia il matrimonio con foie gras su pane abbrustolito, fegato con cipolle, spezzatino di cervo e capriolo.

## Venit

Soc. Agr. MEAvitis s.s.

Piazzetta N. Bixio, 18

33170 Pordenone (PN) - Italia

Marco: +39 340 785 2412

Elia: +39 347 837 0247

info@venit.wine