

BALIOSO 2022

IGT Alto Livenza

Cantina: Venit

Nome: Balioso

Filosofia: Vino biologico

Uve: Carmenere

Tipologia: Rosso fermo

Gradazione alcolica: 14%

Terreno: Argilloso con presenza di caranto

Acidità: 6,50 gr/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio Inox

Affinamento: 30% Botte grande per 6 mesi,
6 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: Rosso rubino luminoso dal Profilo di ciliegia e mora di rovo che si tramuta in sensazioni balsamiche e di erbe da cucina. Emergono profumi di pepe verde e di sottobosco. Deciso, rotondo e ben bilanciato tra morbidezza e trama tannica e animato da piacevole freschezza. Ottimo con primi e secondi a base di carne, come le pappardelle al sugo di lepre e la tartare di cervo con salsa al basilico e mirtilli.

