

CARME

Carme è il grande vino del quotidiano, un caleidoscopio di sfumature che si dispiegano in profondità, unite da una sorprendente leggerezza di beva. Nasce da vitigni storici, vinificazioni lente e un'attenzione meticolosa nel preservare il frutto, elemento distintivo e autentica cifra stilistica del Monte Netto.



Denominazione: Capriano del Colle DOC Rosso

Regione: Lombardia

Annata: 2023

Gradazione alcolica: 13% vol

Vitigno: Marzemino, Merlot, Sangiovese.

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 15 giorni in acciaio. Affinamento in vasche di cemento.

Caratteristiche: Naso prima floreale che vira verso il frutto delicato, poi ricordi di spezie dolci, il sorso è scorrevole, completo, deciso, di personalità ma non invadente.

Gastronomia: Grigliate di carne, salumi, zuppe di pesce

Temperatura di servizio: 16 -18 °C

Prodotto in Italia

Contiene Solfiti



VINO BIOLOGICO

San Michele Società Agricola s.s.

Capriano del Colle (BS)

Tel. & fax+39 030 9444091

info@sanmichelevini.it - www.sanmichelevini.it