

# Carpanè IGT



"Carpanè"  
Vitigni - Vineyards - Weinberge



12  
months



12  
months



6  
months

Corvina 100%



18-20°C



2 hour  
before serving



14,5% vol.



0,75 L / 1,5 L



◆ **Vendemmia:** raccolta manuale, tardiva metà ottobre.

**Vinificazione:** dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttajo di circa 30 giorni, la fermentazione avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl, per ca. 25 giorni.

**Caratteristiche organolettiche:** Carpanè esprime in modo armonico le diversità della Valpolicella, nella quale è nato, valorizzando le "irregolarità" emergenti rispetto ai canoni organolettici dei prodotti del territorio. Colore rosso rubino deciso, profumo di fiori e frutti di bosco; al palato offre gradevoli sensazioni erbacee con sapori di spezie e mandorle amare.

**Abbinamenti:** questo vino si abbina con piatti di carni rosse e formaggi a lunga stagionatura.

◆ **Harvest:** manual harvesting, mid October.

**Vinification:** after a period of natural maturing of the grapes in the drying room for about 30 days, fermentation takes place in 50 hl oak casks for approx. 25 days.

**Tasting notes:** Carpanè expresses the harmonious diversity of Valpolicella, in which it was born, giving value to the "irregularities" compared with emergent canons of taste in the local area. Decisive ruby red, aromas of flowers and berries, on the palate we enjoy a pleasing grass sensation with notes of spice and bitter almonds.

**Food matches:** this wine goes well with roasted meats, roast lamb and matured cheeses.

◆ **Ernte:** per Hand gepflückt, mitte Oktober.

**Weinherstellung:** Nach einem natürlichen Reifungsprozess von ca. 30 Tagen in der Trockenkammer, beginnt die Gärung in kegelstumpfförmigen Eichenfässern von 50 Hl für ca. 25 Tage.

**Organoleptische Charakteristika:** Carpanè drückt auf eine harmonische Weise die Vielfalt des Valpolicella aus, indem er die auftauchenden "Unregelmäßigkeiten" im Vergleich zu den traditionellen Produkten des Territoriums gemäß der Organoleptik aufwertet. Rubinrote Farbe, Geruch von Blumen und Waldfrüchten; dem Gaumen bietet er angenehme krautartige Eindrücke mit dem Geschmack von Gewürzen und bitteren Mandeln.

**Kombination:** Diesen Wein trinkt man zu Fleischgerichten oder zu lange gereiftem Käse.