

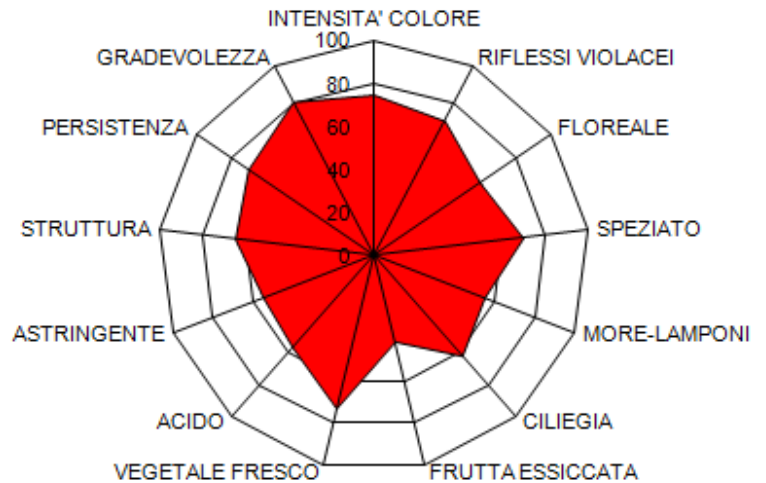
# **CARMENERE Ampelos TEA 16**

**ORIGINE:** Biotipo individuato presso un vecchio vigneto a Venegazzù (TV) realizzato con materiale introdotto all'inizio 1900 dalla zona di Bordeaux in Francia.

**CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI :** le differenze morfologiche riscontrate sono risultate di scarso rilievo ed hanno consentito di classificare con sicurezza il clone nell'ambito del vitigno Carmenere. La differenza principale riguarda la minore dimensione del grappolo al clone di riferimento (ISV-FV5).



## **ANALISI SENSORIALE**



Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il corredo aromatico si presenta molto complesso ed intenso, con sentori prevalenti di spezie (pepe), vegetale fresco e ciliegia accompagnate da interessanti note di piccoli frutti rossi e floreali. Al gusto è dotato di discreta acidità, mediamente astringente e di buona struttura e persistenza retrofattiva.

## **CARATTERISTICHE GENERALI CLONE CARMENERE Ampelos TEA 16**

Il clone presenta un grappolo di ridotte dimensioni, semispargolo ed una media fertilità che gli conferiscono un potenziale produttivo inferiore alla media.

A livello enologico si distingue per fornire un vino dotato di buona struttura e persistenza retrofattiva, con un corredo aromatico molto complesso ed intenso, tipico ed elegante che lo rendono nel complesso molto equilibrato e gradevole.

Per queste sue caratteristiche si presta sia in uvaggio per conferire tipicità sia per la realizzazione di vini da medio - lungo invecchiamento.