



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

CABERNET FRANC DOC VENEZIA

TRAUBEN

Cabernet Franc

ANBAUGEBIET

Lison Pramaggiore

WEINBEREITUNG

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gaerung bei geregelter Temperature.

AUSBAU

- Biologischer Saeureabbau;
- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Dieser typische Wein des DOC-Anbaugebiets Lison Pramaggiore ist insbesondere wegen seines Buketts und Geschmacks so beruehmt. Ein Wein mit intensiver rubinroter Farbe, die bei Verfeinerung in Granatrote neigt. Mit intensivem, wenigem, grasigem Bukett, das sich bei der Alterung verfeinert und elegant und grosszuegig wird. Trockener, grasiger und vollmundiger Geschmack. Leicht tanninhaltig, aber harmonisch.

PASST ZU

Er wird zum Bratfleisch und zum Wildbret empfohlen.

TEMPERATUR

Bei 18°C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.
Gesamtsaeure: 5,00 g/l
Fluechtige Saeuren: 0,22g/l

VERFUEGBARE GROEBEN

Flasche: 750ml
Karton: 6 Flaschen



AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745