



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

TRAUBEN

Refosco dal Peduncolo Rosso

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 Stahl tanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Ein Wein mit besonderen organoleptischen Eigenschaften.

Mit violetter rubinroter Farbe.

Weiniges, intensives und typisches Bukett, das an wilde Himbeeren und Bronbeeren erinnert, mit vollem Geschmack, richtig tanninhaltig.

Verfeinert sich bei der Alterung, verliert an Harmonie und entwickelt ein reichhaltiges und gefaelliges Bukett.

PASST ZU

Geschmortem Wildbret empfohlen.

TRINK-TEMPERATUR

Bei 18° C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,20 g/l

VERFÜGBARE GRÖßEN

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