



*le Carline®*

*Vini naturalmente biologici*

## **CABERNET FRANC DOC VENEZIA**

### **UVE:**

Cabernet Franc

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

Lison Pramaggiore

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

### **VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO:**

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino caratteristico della zona DOC Venezia, è particolarmente rinomato per il suo profumo e sapore. Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Dal profumo intenso, vinoso, erbaceo che con l'invecchiamento si affina diventando elegante e generoso.

Sapore asciutto, erbaceo, corposo. Leggermente tannico, ma armonico.

### **ACCOSTAMENTI:**

Si accosta bene con arrosti di carni bianche e rosse, selvaggina e cacciagione.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappare 2 – 3 ore prima e servire a 18° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 12% vol.

acidità totale: 5,0 g/l

acidità volatile: 0,22g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie



**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 F7705  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745