



*le Carline®*

*Vini naturalmente biologici*

## **CABERNET SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **UVE:**

Cabernet Sauvignon

### **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:**

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

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

E' un vino di forte carattere e personalità, di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, elegante, vinoso.

Con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere. Sapore asciutto, corposo, con lieve tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie di eccellente complessità e buona resistenza.

### **ACCOSTAMENTI:**

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

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16 – 18° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 12,5 % vol

acidità totale: 4,9 g/l

acidità volatile: 0,28 g/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

P.IVA 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