



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

CABERNET DOC Lison Pramaggiore senza solfiti aggiunti

UVE:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente lavate, segue la macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale. La fermentazione avviene a temperatura controllata in contenitori d'acciaio.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malolattica, lasciando a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata, e si procede con l'illimpidimento in contenitori d'acciaio. La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d'uva senza aggiunta di alcun additivo. Maturazione per alcuni mesi in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È 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:

Servire a 18° - 20° C su bicchiere ampio. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,22 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia: 750 ml

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