



le Carline®

Vini naturalmente biologici

**REFOSCO dal peduncolo rosso
DOC LISON PRAMAGGIORE
senza solfiti aggiunti**

UVE:

Refosco dal p.r.

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'illimpimento 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenta un colore rosso profondo con sfumature magenta, è un vino austero dai pronunciati sentori di bacche e di muschio. Al palato si presenta secco e corposo.

ACCOSTAMENTI:

Si abbina perfettamente a carni rosse brasate, alla griglia, pollame ed ai formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

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

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,20 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