



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **REFOSCO dal peduncolo rosso DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **UVE:**

Refosco dal p.r.

### **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 dalle particolari caratteristiche organolettiche. Presenta un colore rosso rubino violaceo. Profumo vinoso, intenso, tipico, che ricorda il lampone e la mora selvatica, con sapore pieno, e giustamente tannico. Se invecchiato si affina, prende armonicità e sviluppa un bouquet ampio e piacevole.

### **ACPOSTAMENTI:**

Si abbina con carni rosse, selvaggina in umido o saltata.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappato un paio di ore prima va servito a temperatura di 18° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 12% vol.  
acidità totale: 5,1 g/l  
acidità volatile: 0,20 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