



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

ROSE' IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Follatura tradizionale e pressatura immediata;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di particolare colore rosato, ottenuto da uve merlot con breve permanenza del mosto nelle proprie vinacce. Si ottiene un vino dal profumo delicato e fruttato, dal sapore armonico, leggermente amabile e brioso.

ACCOSTAMENTI:

Si accosta a spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12% vol.

acidità totale: 5,3 g/l

acidità volatile: 0,26 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

PIVA 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