

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

