

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CARLINE ROSSO IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso

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;
- Maturazione in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino prodotto con grappoli selezionati di uve Cabernet Franc, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Richiede almeno due anni di maturazione prima in botte, poi in barriques, segue un affinamento in bottiglia. Ha un colore rosso granato, profumo tipico, bouquet ampio ed intenso con sentori di vaniglia, sapore asciutto, vellutato e gradevolmente amarognolo.

ACCOSTAMENTI:

Ideale per arrosti di carni rosse, brasato e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.

ANALISI:

grado alcolico: 14% vol.

acidità totale: 6,10 g/l

acidità volatile: 0,48 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

