



le Carline®

Vini naturalmente biologici

REFOSCO D.P.R. DOC **Lison Pramaggiore senza solfiti**

***UVE:**

Refosco 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% vol.
acidità totale: 5,1 g/l
acidità volatile: 0,20 g/l

***FORMATI DISPONIBILI**

Bottiglia: 750 ml
Cartone: 06 bottiglie

