

le Carline®  
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PIWI

## **Vino ROSSO RESILIENS** **Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

blend di uve rosse da vitigni resistenti

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

### **IN CANTINA:**

Vinificazione

- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

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

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Multivarietales da vitigni resistenti PIWI. Vino di colore rosso rubino intenso. Al naso presenta un insieme di profumi di piccoli frutti di bosco con note speziate di vaniglia. Al palato conferma la ricchezza di profumi e la particolare freschezza.

### **ABBINAMENTI:**

Si abbina con gli ottimi salumi nostrani veneti, gnocchi di ricotta e spinaci, carni al forno e per i vegetariani e vegani, crema di porcini al timo. Stappato al momento va servito a 18° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 13% vol  
acidità totale: 6,0 g/l  
acidità volatile: 0,40 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e Magnum 1,5 l.  
Cartone: 06 bottiglie

