

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CARLINE ROSSO IGT VENETO ORIENTALE

*Porta il nome dell'azienda questo eccellente rosso,
prodotto con grappoli selezionati di uve Refosco dal Peduncolo Rosso.*

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Refosco dal peduncolo rosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

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

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

VINIFICAZIONE:

La vendemmia viene svolta manualmente con la selezione dei migliori grappoli. Dopo la diraspatura si ha una macerazione a basse temperature. La fermentazione avviene in speciali vinificatori con soffici follature. La fermentazione malolattica avviene in fusti di rovere francese, dove il vino affina per almeno 24 mesi.

Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia fino al raggiungimento del perfetto equilibrio gustativo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore rosso rubino dal riflesso granato, esprime intensi profumi di frutta rossa ben matura e confettura, attornati da pepe nero, tabacco e liquirizia. Palato caldo, rotondo, con adeguata freschezza e tannino ben presente che ne sostiene le morbidezze. Chiusura sapida e piacevolmente fruttata.

ACCOSTAMENTI:

Ideale per arrosti di carni rosse, brasato e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.

ANALISI:

grado alcolico: 14% vol.

acidità totale: 5,90 g/l

acidità volatile: 0,40 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e 1,5lt

Cartone: 06 bottiglie

