

# le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## REFOSCO dal peduncolo rosso DOC LISON PRAMAGGIORE *Senza Solfiti Aggiunti*

*SENZA SOLFITI AGGIUNTI: tre semplici parole che descrivono perfettamente  
la nostra linea di prodotti destinata ai consumatori più attenti*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Refosco dal peduncolo rosso 100%

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

### **TERRENO:**

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

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio capovolto – Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Vinificazione in rosso svolta in particolari vinificatori di nuova generazione con macerazione dinamica delle bucce mediante follatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio a contatto con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Travaso e filtrazione vengono svolti in assenza di ossigeno tramite l'utilizzo di gas inerti per proteggere il vino da possibili ossidazioni. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e stabilizzazioni tartariche per mantenere inalterata la naturalità del prodotto.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Rosso rubino di ottima vivacità. Accattivante esplosione di profumi di frutta rossa: ciliegia, ribes rosso, lampone e mora. Trovano spazio in seconda battuta accenni floreali di viola e rosa, qualche refolo speziato. Al palato avvolgente, succoso e dinamico nella sua componente acida, che si armonizza a dovere con una trama tannica ben calibrata. Lunga persistenza coerente.

### **ABBINAMENTI:**

Si abbina perfettamente a carni rosse brasate, alla griglia, pollame ed ai formaggi stagionati. Nella cucina vegana è ottimo con crema di funghi porcini al timo. Servire a 20° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 12,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,20 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI**

Bottiglia: 750 ml

Cartone: 06 bottiglie

