

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## REFOSCO dal peduncolo rosso DOC LISON PRAMAGGIORE CANTASTORIE

*Legame fra passato, presente e futuro*

### **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

### **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 avviene in parte in fusti di rovere francese al secondo passaggio.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di un vivido color rosso rubino compatto con riflessi porpora. All'olfatto sprigiona ricche note di fragolina di bosco, amarena e mora selvatica, che con l'invecchiamento si evolvono in un bouquet complesso con nuances speziate e ricordi di tabacco e rabarbaro. Sorso intenso ed avvolgente, percorso da un'incisiva freschezza.

### **ABBINAMENTI:**

Si abbina con carni rosse e selvaggina in umido. Nella cucina vegana è ottimo con crema di funghi porcini al timo.

Stappato un paio di ore prima va servito a temperatura di 18° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 13% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,30 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

