

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## ROSATO FRIZZANTE

*Il Rosato Frizzante parla della nostra storia anche attraverso il suo vestito*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

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

### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate ed il mosto estratto tramite una pressatura soffice. Si procede con una tradizionale vinificazione in bianco che prevede la fermentazione alcolica in vasche di acciaio. La presa di spuma avviene in autoclavi con metodo Charmat a basse temperature per favorire la formazione di un elegante perlage ed esaltare gli aromi varietali

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino di particolare colore rosato, si ottiene con breve permanenza del mosto nelle proprie vinacce. Il vino ha profumo delicato e fruttato, dal sapore armonico leggermente amabile e brioso.

### **ACOSTAMENTI:**

Si accosta a spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti delicati.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 11% vol.

acidità totale: 5,65 g/l

acidità volatile: 0,10 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

