

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PIWI

Vino ROSSO RESILIENS

Multivarietale da vitigni resistenti Piwi

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Blend di uve rosse da vitigni resistenti PIWI

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:

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 vasche di cemento per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

