



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## 威尼托东部 IGT 级别卡黎纳红葡萄酒

**葡萄种类：**梅洛，法兰克丽珠，红梗莱弗斯科

**生产基地：**黎狮琵拉玛乔尼

**特性：**梅洛，法兰克丽珠这两种葡萄在瓶装前需要最少两年在木桶中进行老化，然后在瓶装后等待一段时间才可以上市。这种葡萄酒色泽鲜艳，呈石榴红色，口感干，润滑浓厚，非常可口。气味芳香。

### 葡萄酒配餐：

适合配红色肉类以及水煮野味 等。

### 饮酒温度：

开瓶 2 至 3 小时后饮用，待酒温在 18 度 左右时饮用比较合适。

### 技术特性：

酒精度数：13% vol.

总酸度：6, 1 g/l

挥发性酸度：0,48g/l

规格：750ml

每箱 6 瓶



AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745